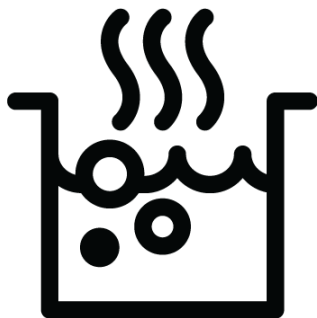




Inbouwkookplaat / Gebruiker Handleiding

Sisseehitatav pliit / Kasutusjuhend

Piano cottura incassato / Manuale Utente



HIXI 64700 UF

185929744_2/ NL/ ET/ IT/ R.AE/ 05.03.24 10:12
7757183603



Inhoudsopgave

1	Veiligheidsinstructies	4
1.1	Beoogd gebruik	4
1.2	Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	4
1.3	Elektrische veiligheid.....	5
1.4	Veiligheid tijdens het transport.....	7
1.5	Veiligheid tijdens de installatie.....	7
1.6	Veiligheid tijdens gebruik.....	8
1.7	Ventilatie veiligheid	9
1.8	Temperatuur waarschuwingen.....	10
1.9	Het gebruik van de accessoires ...	10
1.10	Veiligheid tijdens de bereiding.....	10
1.11	Inductie	11
1.12	Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	11
2	Milieurichtlijnen.....	12
2.1	Afvalrichtlijn	12
2.1.1	Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	12
2.2	Informatie over de verpakking.....	12
2.3	Aanbevelingen voor energiebesparing	13
3	Uw product.....	13
3.1	Inleiding van het product	13
3.2	Algemene informatie bij de kookplaat	14
3.3	Technische specificaties	15
4	Eerste gebruik.....	16
4.1	Eerste reiniging	16
5	De kookplaat gebruiken	16
5.1	Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	16
5.2	Kookplaat bedieningseenheid	19
6	Het gebruik van de ventilatie	28
7	Algemene informatie bij het bakken.....	29
7.1	Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat	29
8	Onderhoud en reiniging	30
8.1	Algemene reinigingsinformatie	30
8.2	De kookplaat reinigen	31

8.3	Het bedieningspaneel reinigen	31
8.4	De ventilatie schoonmaken.....	31
9	Probleemoplossing	34

Beste klant,

Hartelijk dan voor uw keuze van het Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.

1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of

zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.

- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvatten van potten en pannen naar de binnenzijde van het werkblad zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tij-

dens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.

- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- Voordat versleten en nutteloze producten worden weggegooid:
 1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
 2. Knip de voedingskabel eraf en koppel deze los met de stekker van het product.
 3. Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen kunnen binnendringen in het product.
 4. Sta kinderen niet toe om met het product te spelen wanneer het in inactieve modus is.



1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden. Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingskabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
- Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.
- Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
- Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
- Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.
- Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
- Raak de stekker nooit aan met natte handen!
- Trek de stekker uit het stopcontact aan de stekker zelf in plaats van aan het snoer.

1.4 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op

schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.

1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Gebruik geen warmte-isolerende materialen om het interieur van de meubels die worden geïnstalleerd te bedekken.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Er bestaat een risico dat de vlam-

men van de kookplaat gordijnen en brandbaar materiaal rond de kookplaat in brand zullen steken. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.

- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.
- Er mag geen gasaansluiting, plastic waterleiding en aansluiting aanwezig zijn op de achterzijde of de zijmuur op de locatie waar het product wordt geïnstalleerd. Zo niet kunnen deze vervormen door de hitte wanneer de kookplaat wordt bediend en dit kan een veiligheidsrisico veroorzaken.
- Bevestig het product nooit aan rookkanalen die worden gebruikt als vlamverwarmer of vlamverwarmingstoestellen. U moet de lokale regelgeving naleven met betrekking tot de zuivering van de uitlaat.



1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- **WAARSCHUWING!** Als het kookoppervlak gebarsten is, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Als het glas van de kookplaat is gebarsten:
sluit de gastoevoer uit en (indien van toepassing) schakel de elektrische kookplaten uit. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
 - Raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
 - U mag het apparaat niet gebruiken.

- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.
- Gietijzer, aluminium of keukengerei met een beschadigde/ruwe bodem kan resulteren in krassen op het glazen oppervlak. Wanneer u keukengerei verplaatst, moet u de containers altijd optillen. U mag ze niet verschuiven over het oppervlak.
- Dampdruk van het ovenoppervlak en vocht kunnen de pot doen glijden of verspringen. Om die reden moet u er altijd voor zorgen dat de onderzijde van de pan en de kookplaat droog zijn.
- U mag het apparaat niet gebruiken zonder een olie opvangfilter. Verwijder de filters niet wanneer het apparaat is ingeschakeld.

- Uit veiligheidsoverwegingen wordt een magnetische schakelaar gebruikt in het oliefilter en vloeibare beschermende plastic onderdelen. Het product werkt niet onder de montage van deze onderdelen.



1.7 Ventilatie veiligheid

- **Vergiftigingsgevaar!** Wanneer het apparaat is ingeschakeld, wordt lucht afgevoerd uit de volledige woning. Als er geen correcte ventilatie is voorzien, kan een luchtstroom ontstaan en worden het afval en de giftige gassen die worden vrijgegeven als resultaat van de verbranding in de woning opnieuw geabsorbeerd. U mag het product niet bedienen in combinatie met andere producten die lucht doen circuleren en giftige gassen kunnen vrijgeven (hout, gas, olie en koolverwarming, ketels, waterketels, etc.).
- U moet het ventilatie- en afvoersysteem van uw gebouw laten inspecteren door geautoriseerde personen.
- (Behalve voor apparaten die uitlaatlucht terug de kamer in blazen) De kamer moet goed worden geventileerd als PRODUCTEN wordt gebruikt in de-

zelfde ruimte met een gasfornuis of fornuis met vloeibare brandstof.

- De schoorsteen van kachels die op gas of vloeibare brandstof werken, moet volledig geïsoleerd zijn in de omgeving waar de PRODUCTEN wordt gebruikt, of het apparaat moet hermetisch afgesloten zijn.
- Als er een ander apparaat aanwezig is dat werkt met een andere energie dan elektriciteit in dezelfde omgeving met de afzuigkap moet de negatieve druk in de ruimte maximaal 0,04 mbar bedragen zodat de uitlaat van het andere apparaat niet terug wordt gezogen in de kamer door de ventilatie.



1.8 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.

- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.
- De temperatuur van het product kan hoog zijn. Bewaar geen brandbare voorwerpen of spuitbussen in laden rechtstreeks onder de kookplaat.



1.9 Het gebruik van de accessoires

- **WAARSCHUWING!** Gebruik enkel kookplaatbeschermingen die zijn ontworpen door de fabrikant van het apparaat of volgens de gebruiksinstructies van de fabrikant van het apparaat of de kookplaatbeschermingen van het apparaat zelf. Het gebruik van incorrecte beschermingen kan ongevallen veroorzaken.



1.10 Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.

- **WAARSCHUWING!** Bij bereidingen met vaste of vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product van het elektrisch net en dek de vlam af met een Kleiding of een branddeken (etc.).
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Vanwege de potentiële impact van het elektromagnetisch veld op pacemaker-instellingen is het raadzaam een minimumafstand van 60 cm te bewaren van de inductiekookplaat indien deze is ingeschakeld.
- Sluit de zone na gebruik via het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de kookplaat.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookzone worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Sla geen metalen voorwerpen op in de laden onder de kookplaat. Het materiaal kan oververhitten na een langdurig en intensief gebruik.
- Plaats geen elektronische producten zoals een mobiele telefoon, tablet, computer op de inductiekookplaat. Het apparaat kan worden beschadigd.

1.11 Inductie

- De elektrisch bestuurd kookzones zijn uitgerust met geavanceerde “inductie” technologie. Kookgerei dat geschikt is voor het koken op kookplaten moet worden gebruikt op de inductiekookplaten die tijd en energie besparen; zo niet zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk “Selectie van de potten en pannen.
- Aangezien de inductiekookplaat een magnetisch veld genereert, kan het schadelijke effecten veroorzaken voor mensen met apparaten zoals pacemakers of insulinepompjes.

1.12 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Zout, suikerresten op de bodem van keukengerei of dergelijke deeltjes op de glasplaat kunnen krassen of barsten veroorzaken in het glas. Zorg ervoor dat de bodem schoon is voor u er keukengerei op plaatst. Houd het glazen keramisch oppervlak schoon.
- Er bestaat risico van brandwonden als de ventilatiemodule niet regelmatig wordt gereinigd.
- Het is raadzaam het filter bij normaal gebruik één maal per maand te reinigen.
- Wanneer het oliefilter wordt verwijderd van het product kan er condensatievloeistof verzamelen onderaan. Wanneer het filter wordt verwijderd voor de reiniging na een bereiding is het belangrijk dat deze vloeistof wordt verwijderd zonder morsen om de reiniging te vereenvoudigen.

2 Milieuriichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u

het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De cor-

recte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

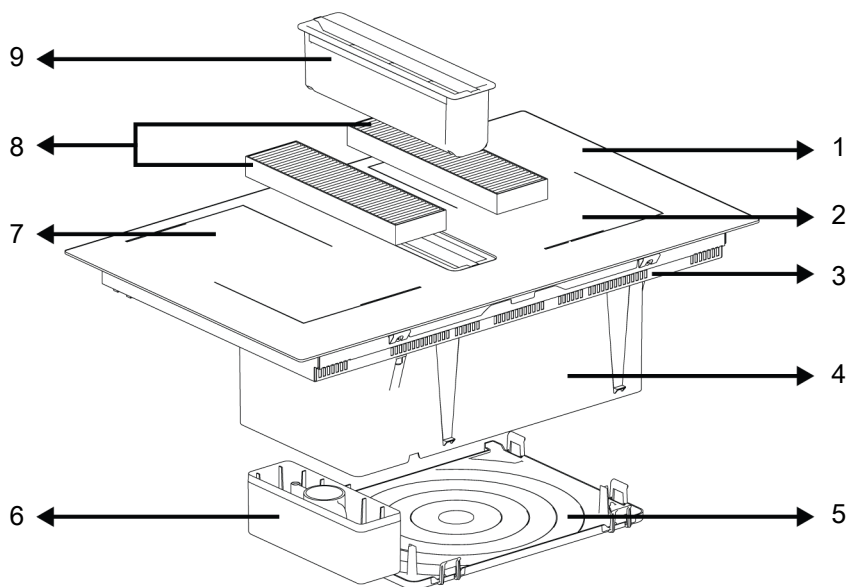
De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.

- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.

3 Uw product

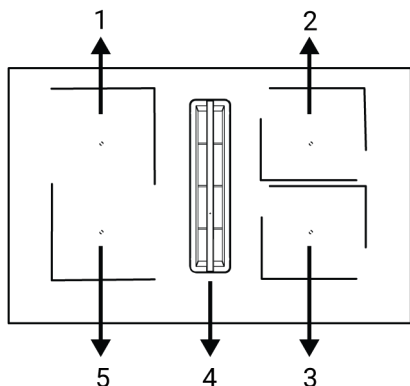
3.1 Inleiding van het product



- 1 Glas kookoppervlak
- 3 Onderste behuizing
- 5 Bodem onderaan
- 7 Inductie kookzone
- 9 Oliefilter

- 2 Inductie kookzone
- 4 Ventilatie montage
- 6 Overloop vloleistofovangcontainer
- 8 Koolstoffilter

3.2 Algemene informatie bij de kookplaat



- 1 Links achteraan - Inductie kookzone
- 2 Rechts achteraan - Inductie kookzone
- 3 Rechts vooraan - Inductie kookzone
- 4 Midden - Ventilatie
- 5 Links vooraan - Inductie kookzone

Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookzone, onafhankelijk van elkaar. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen. Het gebruik van correcte potten en pannen voor deze kookzones en de combinatiefunctie worden beschreven in het hoofdstuk "Het gebruik van de kookplaat".

3.3 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)	223,5 * / 600 / 520
Installatie-afmetingen van de kookplaat (breedte/diepte) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spanning/Frequentie	2N~380-415V; 50/60 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	max. 7,4
Kookzones	
Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 x 210 mm
Stroom	2200 W /Booster 3100 W
Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 x 210 mm
Stroom	2200 W /Booster 3100 W
Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 x 210 mm
Stroom	2200 W /Booster 3100 W
Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 x 210 mm
Stroom	2200 W /Booster 3100 W
Ventilatiefuncties	
Controle	3 niveaus + 1 Booster
Zuigvermogen	620 m ³ /h

* De in de technische tabel aangegeven kookplaathoogte is de hoogte van de onderkast van het product.



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

4.1 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

5 De kookplaat gebruiken

5.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit is voltooid wanneer er kookpotten / pannen op worden geplaatst die geschikt zijn voor inductiekoken en een elektronisch systeem onder het glasoppervlak een magnetisch veld opwekt. De metalen bodem van de potten / pannen wordt verwarmd door energie uit dit magnetische veld te halen. De warmte kan dus niet worden gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de potten/pannen boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpotten/pannen.

Voordelen van het koken via inductie

Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.

- Voedsel dat overstroomt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.
- De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegeneerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.
- Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
- Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

Voor een veilige werking:

- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus als u antikleef kookpotten/pannen gebruikt met een kleine hoeveelheid olie of als u geen olie gebruikt (teflon type).
- Gebruik het glazen kookoppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op uw kookplaat want deze kunnen heel warm worden.
- Gebruik geen aluminiumfolie voor uw bereidingen. Plaats nooit etenswaren gewikkeld in aluminiumfolie op de inductiezone.
- Houd magnetische voorwerpen zoals creditkaarten of cassettes uit de buurt van de kookplaat als deze is ingeschakeld.
- Als er een oven is onder uw kookplaat en deze is ingeschakeld, kunnen de sensoren op de kookplaat het kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.

- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

Kookpotten/pannen

U moet ferromagnetische, hoogwaardige kookpotten/pannen gebruiken die voorzien zijn van een etiket of een waarschuwing dat compatibel is met inductiekoken met uw inductiekookplaat. Een algemene regel is dat hoe hoger het ijzergehalte, hoe beter de kookpotten/pannen zullen presteren. De bodemdiameter van de kookpotten / pannen moet overeenkomen met de inductiezone. De aanbevolen afmetingen worden hieronder weergegeven.

Geschikte kookpotten/pannen:

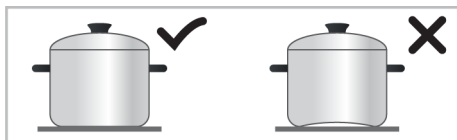
- Gietijzeren potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

Niet geschikte kookpotten/pannen:

- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

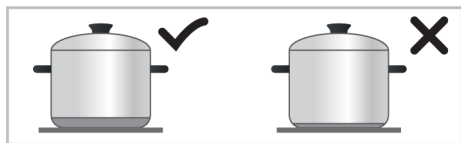
Aanbevelingen:

- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.

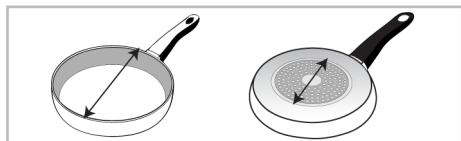


- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten gebruikt zullen deze heel snel op-

warmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

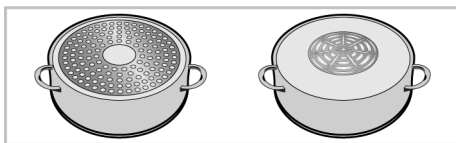


- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd door grote inductiekookplaten. De kookzone wordt dus geselecteerd op basis van de afmeting van het ferromagnetisch veld.



- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types

kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd door de inductiekookplaat. In sommige gevallen kan een waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.



i Een gelijke distributie van het keukengerei op de linkse en rechtse en centrale branders voor de selectie van de branders heeft een positieve invloed tijdens de bereiding van meerdere gerechten op de inductiekookplaten.

Kookpotten/pannen test

Test of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat via de onderstaande methoden.

- Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.
- Hij is compatibel als    niet knipt wanneer u uw pot op de inductiekookplaat plaatst en de knop draait.

Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Kookzone diameter - mm	Pot diameter - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Kookzone met brede (flexi) oppervlak	breedte 210 - lengte 390

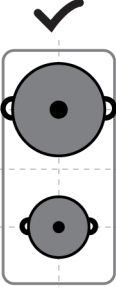
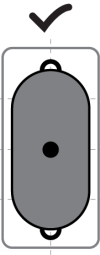
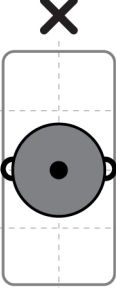
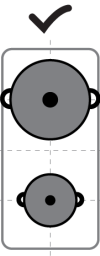
De detectie van kookpotten/pannen door de inductiekookplaat hangt af van de diameter en het ferromagnetisch materiaal in de bodem van de potten/pannen. Om zeker te zijn dat de kookpotten/pannen worden gedetecteerd en dat u efficiënt kunt koken, moeten de kookpotten/pannen worden geselecteerd op basis van de afmeting van uw kookplaat. De aanbevolen afmetingen van de kookpotten/pannen voor de kookzones worden hierboven vermeld.

Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het gebruik van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

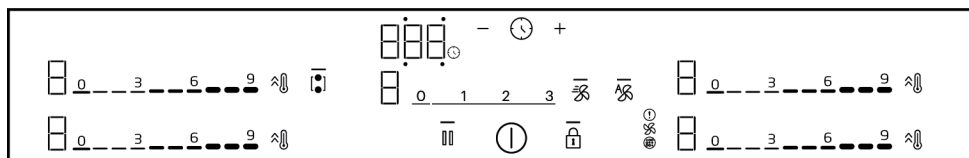
Kookzone met breed oppervlak (flexi)

Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhan-

kelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen.

Als twee onafhankelijke kookzones	Als een enkele kookzone
 Kookzones met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperaturniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen. Plaats de kookpotten/pannen in het midden van de afzonderlijke kookzones.	 Voor bereidingen in grote kookpotten/pannen moet u de potten/pannen zodanig plaatsen dat ze het midden van beide kookzones afdekken en dat ze centraal op de kookzone staan.
 Voor bereidingen met een enkele kookpot/pan moet u deze in het midden van de kookzone vooraan of achteraan plaatsen. Plaats de kookpotten/pannen niet in het midden van de kookzone.	 Als u wilt koken met twee verschillende kookpotten/pannen aan hetzelfde temperaturniveau kunt u de kookzone met een breed oppervlak (flexibel) combineren en met twee verschillende kookpotten/pannen koken aan dezelfde temperatuur. Plaats de kookpotten/pannen zodat het midden van de zones opnieuw wordt gecentreerd.

5.2 Kookplaat bedieningseenheid



— Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld

ⓘ Aan/Uit-toets

🔒 Toetsvergrendeling toets

🔥 Brede kookzone combinatietoets

⚡ Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (Booster) toets

⏸ Stop-toets

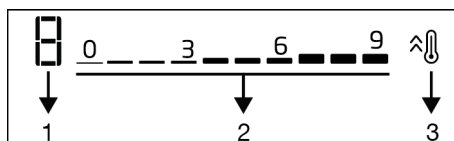
🕒 Timer-toets

⬆ Timer verhogen toets

— Timer verlagen toets

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

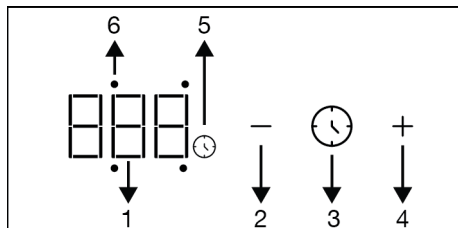
Het scherm van de kookzone



1 Temperatuur - debiet niveau-indicator van de relevante kookplaat

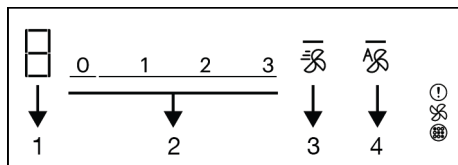
- 2 Temperatuur - debiet niveau-instellingszone
- 3 Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (BOOSTER) knop

Timerschermb



- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen toets
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone

Ventilatieschermb



- 1 Ventilativeniveau-indicator
- 2 Ventilativeniveau-instellingsveld
- 3 Booster-toets
- 4 Ventilatie automatische modus toets
- ⚠ Koolstoffilter vol waarschuwingssymbool
- 🌀 Ventilatie LED*
- 🌀 Oliefilter vol waarschuwingssymbool*

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

- i** Dit apparaat wordt bediend met een aanraak bedieningspaneel. Elke bediening die wordt uitgevoerd op het bedieningspaneel wordt bevestigd met een geluidssignaal.

- i** Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

- i** De kookplaat keert automatisch terug naar de stand-bymodus als er geen bediening wordt uitgevoerd binnen 20 seconden.

- i** Het apparaat geeft een "FF" alarm weer uit veiligheidsoverwegingen als een toets (⏏-toets) wordt aangeraakt.

- i** Het — lampje van de ingeschakelde of geselecteerde toetsen licht op.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de ⏏ toets aan op het bedieningspaneel.
 - ⇒ De kookplaat is nu klaar voor gebruik.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de ⏏ toets aan op het bedieningspaneel.
 - ⇒ De kookplaat schakelt uit en keert terug naar de stand-bymodus.

Resterende warmte-indicator

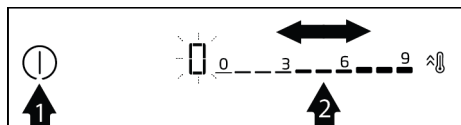
Er is een warmte-indicator voor elke kookzone op het bedieningspaneel. Deze indicator wijst erop dat de kookplaat nog steeds heet is nadat ze is uitgeschakeld. Raak de relevante kookzone(s) niet aan tot de resterende warmte-indicator verdwijnt.

H: Hoge temperatuur

h: Lage temperatuur

- i** In het geval van een stroomuitval licht de resterende warmte-indicator niet op en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd dat de kookzone nog warm is.

De kookzone inschakelen en het temperatuurniveau instellen



1. ① Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.

⇒ Het "0" symbool verschijnt op het scherm van de kookzones.

2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen "0" en "9".

⇒ Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...9 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

De kookzones uitschakelen:

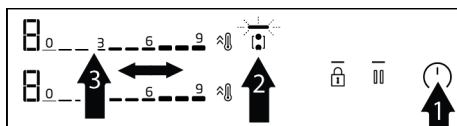
Een geselecteerde kookzone kan op 2 wijzen worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur in te stellen op "0": U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot "0".
2. De timer uitschakelfunctie gebruiken voor de gewenste kookzone: Wanneer de tijd is uitgeschakeld, schakelt de timer de verbonden kookzone uit. Alle schermen geven "0" of "00" weer. Het ⌚ symbool verdwijnt van het scherm van de kookplaat. De instelling van de timer voor de kookzone wordt beschreven in de volgende hoofdstukken.

Combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) (als de kookzones met brede oppervlakken beschikbaar zijn op uw kookplaat)

1. ① Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.
2. Raak de [i] toets aan.

⇒ Het 0 symbool verschijnt op het scherm van de linkse kookzone en de [i] knop licht op —.



3. Wanneer u tikt op de instelzone of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen 0 9.

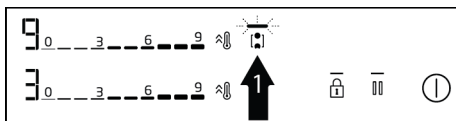
⇒ Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...9 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel. De kookplaat begint te werken. Als een andere kookzone wordt geselecteerd of als u 10 seconden wacht zonder een bediening uit te voeren, begint het [i] licht van de — toets te vervagen.



De brede kookzones aan linkerzijde worden hier beschreven als voorbeeld. Als de kookzones aan rechterzijde een breed oppervlak hebben op uw apparaat geldt hetzelfde voor de kookzones aan rechterzijde.

De combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) terwijl een of beide van de kookzones aan linkerzijde werken (als de kookzones met een breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat).

- ✓ Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde afzonderlijk werken, kunt u beide kookzones combineren door het brede oppervlak van de kookplaat in te schakelen. Zo kunt u een brede kookoppervlak gebruiken met dezelfde waarden.

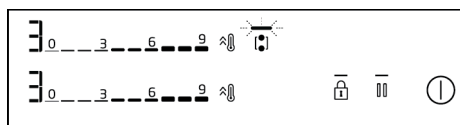


1. Terwijl een of beide kookzones aan linkzijdig worden gebruikt, raakt u de  toets aan.

⇒ De kookzone met de lagere temperatuur wordt weergegeven op de schermen van beide kookzones en

het  licht van de  toets licht op.

⇒ De gecombineerde kookplaten beginnen opnieuw te werken aan de temperatuur van de kookzone met de laagste instelling en, indien van toepassing, met de ingestelde waarde van de timer. De temperatuur- en timerwaarden van de kookzone met een hogere temperatuurwaarde voorafgaand aan de combinatie wordt geannuleerd.



2. Als u de temperatuurwaarde achteraf wilt wijzigen, stelt u de gewenste temperatuurwaarde in via de instelzone.

Schakel de kookzones met de meervoudige een breed oppervlak uit (als de kookzones met breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat)

Druk op de knop  om zones te isoleren en ze terug te schakelen naar nul.

Hoog vermogen instelling (BOOSTER)

U kunt de booster gebruiken om op te warmen met maximum vermogen. Hoewel, wij raden niet aan langdurig te koken in deze positie. De hoog vermogen instelling is mogelijk niet beschikbaar voor alle kookzones. Wanneer de periode van de Hoog vermogen instelling (zie Automatisch uitschakeling tijdsduur tabel) is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Hoog vermogen instelling (BOOSTER) toets rechtstreeks kiezen:

1.  Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.

2. Raak de  toets aan van de gewenste kookzone.

⇒ De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone.

⇒ Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Automatische afsluittijden tabel) is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

De hoog vermogen instelling (BOOSTER) selecteren terwijl de kookzone is ingeschakeld:

1. Raak de  toets aan wanneer de kookplaat is ingeschakeld en de relevante kookzone werkt aan een specifiek niveau.
2. De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

De hoog vermogen instelling (BOOSTER) uitschakelen voor het verstrijken van de tijdsduur:

U kunt de hoog vermogen instelling uitschakelen wanneer u dat wenst door de  toets aan te raken. De kookzone blijft werken aan de hoogste temperatuurwaarde. Schakel deze waarde op 0 door de actieve kookzone instelzone aan te raken of uw vinger over de zone te glijden om ze uit te schakelen.

Toetsenvergrendeling

Wanneer de kookplaat is in- of uitgeschakeld, kunt u de toetsenvergrendeling inschakelen om ongewenste wijzigingen van de functies te voorkomen.

De toetsenvergrendeling inschakelen

1.  Raak de toets aan tot **één enkel signaal weerklinkt** om de toetsenvergrendeling in te schakelen.

⇒ Het  lampje van de — toets begint te knipperen en alle kookzones worden vergrendeld.



Enkel de ① toets werkt wanneer de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Als u een andere toets aanraakt, knippert het  lampje van de — toets om aan te geven dat de toetsenvergrendeling is ingeschakeld.

Als u de kookplaat uitschakelt wanneer de toetsen zijn vergrendeld, wordt de toetsenvergrendeling uitgeschakeld om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

De toetsenvergrendeling uitschakelen

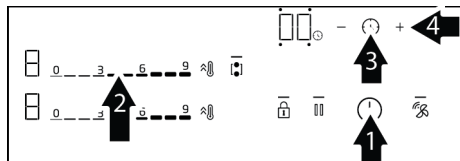
1. Houd de  ingedrukt tot u een signaal hoort. De bediening wordt bevestigd met een geluidssignaal.

⇒ Het  licht van de — toets vervaagt en de toetsenvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Timer-functie

Deze functie maakt het koken gemakkelijker voor u. U hoeft niet voortdurend bij de kookplaat te blijven tijdens de volledige bereiding. De kookzone schakelt automatisch uit na de periode die u hebt geselecteerd.

De timer inschakelen



1. ① Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.

2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het gewenste temperatuurniveau instellen.

3. Schakel de timer in door de  toets aan te raken.

⇒ "00" licht op op het scherm van de timer en  het symbool begint te knipperen.

4. 4 activiteit LED lampen rond "00" verschijnen op het scherm. Als u een timer wilt instellen voor de kookzone raakt u de toets  aan om de relevante kookzone zijde te selecteren.

5. Stel de gewenste tijdsduur in met de +/— toetsen. U kunt de timer ook sneller doen lopen door de + toets of — voor een langere tijdsduur aan te raken.

⇒ Het  symbool brandt ononderbroken nadat hij knippert op het scherm van de kookzone gedurende een specifieke tijdsduur. Wanneer het  symbool ononderbroken brandt, geeft dit aan dat de functie is ingeschakeld.



De timer kan worden gebruikt voor kookzones die worden bediend.



Herhaal de bovenstaande procedure voor andere kookzones waarvoor u een timer wilt instellen.



De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en het temperatuurniveau van de kookzone te selecteren.



Wanneer de timer is ingeschakeld, wordt de ingestelde tijdsduur van de geselecteerde kookzone weergegeven op het timer-scherm.

De timers uitschakelen

De kookplaat schakelt automatisch uit en een geluidssignaal weerklinkt wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken.

Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm uit te schakelen.

De timers voortijdig uitschakelen

Als de timer voortijdig wordt uitgeschakeld, blijft de kookplaat werken aan de ingestelde temperatuur tot hij wordt uitgeschakeld.

Uitschakelen door de timer-instelling te verlagen tot "00":

1. Selecteer de timer van de relevante kookzone door de  toets aan te raken.
 2. Verminder de waarde door de toets aan te raken tot "00" — verschijnt op het timer-scherm. U kunt de timer ook sneller doen lopen door de — toets voor een langere tijdsduur in te drukken.
- ⇒ Nadat het symbool knippert  op het scherm van de kookzone gedurende een bepaalde periode schakelt het volledig uit en wordt de timer geannuleerd.

Stopfunctie

- ✓ Met deze functie kunt u de temperatuurniveaus van alle functies (behalve de timer) verlagen op de kookzone tot het 1e niveau gedurende een bepaalde periode.



Als de timer is ingesteld voor een kookzone begint de timer opnieuw te werken tijdens de stopfunctie.

1. Raak de  toets aan terwijl uw kookplaat is ingeschakeld.
 - ⇒ Alle kookplaten die zijn ingeschakeld blijven werken aan het 1ste niveau.
2. Raak de  toets opnieuw aan om alle stopgezette kookzones te bedienen met hun vorige instellingen.

Instellingen

Met deze functie kunt u het stroombeheer, einde van de bereiding hoorbaar signaalduur en de kookplaat-afzuigkap verbinding-instellingen wijzigen,

-  Energiebeheer instelling
-  Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur
-  Ventilatie modusselectie
-  Live weergave van het actieve koolstoffilter
-  Actief koolstoffilter reset

1- Energiebeheer instelling ()

- ✓ U kunt het totale vermogen van de kookplaat naar wens instellen met deze functie.
1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.
 2. Raak de  /  /  toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - ⇒  op het timer-scherm en "9" verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan.
 3. Als u tikt op de instelzone van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het vermogensniveau in tussen (zie Tabel - Energiebeheer niveau) ingesteld tussen "1" en "9".
 4. Bevestig het geselecteerde niveau door de  toets aan te raken.

- ⇒ Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de totaal vermogen instelling op het geselecteerde niveau.

"Energiebeheer" omvat 9 verschillende vermogensniveaus (zie Tabel - Energiebeheer niveau)

Tabel - Energiebeheer niveau

Energiebeheer niveau	Totaal vermogen (kW)
1	1,2
2	2,4

3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Voor producten waarvan het totale elektriciteitsverbruik maximaal 3,6 kW bedraagt (raadpleeg de technische specificaties in de handleiding), blijft de totale vermogenswaarde 3,6 kW voor vermogen beheerniveaus 5, 6, 7, 8 en 9.

2- Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling (CF2)

- ✓ Met deze functie kunt u de einde van de bereiding signaalduur van de kookplaat naar wens instellen.
- 1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
- 2. Raak de ☺/☹/☺/☹ toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - ⇒ De standaardinstelling CF wordt weergegeven op het timerscherm.
- 3. Voor de einde van de bereiding hoorbaar signaal instelling raakt u de ☹ toets één maal aan.
 - ⇒ CF2 verschijnt op het timer-scherm en "2" verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan.
- 4. Als u tikt op de instelzone van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u de signaalduur instelling (zie Tabel - Energiebeheer niveau) in tussen "0en "3".
- 5. Door de ① toets aan te raken, bevestig de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling.

⇒ Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de signaalduur instelling op het geselecteerde niveau.



De fabrieksinstelling waarde voor de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling is standaard het 2de niveau.

Tabel - Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling

Einde van de bereiding hoorbaar signaal-niveau	Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur
0	15 seconden
1	30 seconden
2	1 minuut
3	2 minuut

3-Ventilatiemodus instellingen (CF5)

- ✓ Dit apparaat wordt gebruikt in 2 modi: Interne circulatie en externe circulatiemodus. (Ventilatiemodus) Het apparaat wordt vooringesteld in overeenstemming met de interne circulatiemodus. Om dit te wijzigen;
- 1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
- 2. Raak de ☺/☹/☺/☹ toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - ⇒ De standaardinstelling CF wordt weergegeven op het timerscherm.
- 3. Raak de toets vier maal aan voor de ventilatiemodus ☹ instelling.
 - ⇒ Op het timer-scherm verschijnt CF5 en "1" verschijnt op het scherm van de koken kookzone links achteraan.
- 4. De ventilatiemodus kan worden ingesteld als externe circulatie door de instelzone aan te raken van de kookzone

links achteraan door uw vinger te bewegen over de zone wordt het scherm van de kookplaat op "2" geschakeld.

5. Bevestig het ventilatiemodus instelling door de ① toets aan te raken.

⇒ » Het apparaat schakelt uit en uw apparaat begint te werken met het geselecteerde niveau van de ventilatorinstelling.

4- Live weergave van het actieve koolstof-filter (cFF)

- ✓ De actieve koolstoffilters in het product, indien gebruikt voor de interne circulatie, moeten na een specifieke gebruiksperiode worden vervangen. U kunt de resterende werkuren voor de filters controleren op het cFF instellingsscherm. De resterende tijd wordt weergegeven op het scherm als een aftelling van 150 uur.



Zorg ervoor het actieve koolstoffilter in uw product na iedere 150 bedrijfsuren te vervangen, op voorwaarde dat het werkt in de interne circulatiemodus. Na 150 uur verschijnt het ① symbool op het ventilatiescherm. Dit waarschuwingsymbool verschijnt niet als uw product is ingesteld op de externe circulatiemodus.

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
2. Raak de ⌚/||/⌚/|| toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - ⇒ De standaardinstelling cFF wordt weergegeven op het timerscherm.
3. Raak de || toets vijf maal aan voor het actieve koolstoffilter scherm.
 - ⇒ "Op het timer-scherm cFF in het bijzonder op het scherm van de kookplaat links achteraan, worden de resterende bedrijfsuren van de

actieve koolstoffilters als volgt aangegeven: '3' voor meer dan 100 uur, '2' voor 50-100 uur, '1' voor 5-50 uur en '0' voor 0-5 uur."

4. Door de ① toets aan te raken, kan het instellingsscherm worden gesloten.

5 - Scherm van het actieve koolstoffilter resetten (cF)

Na 150 uur verschijnt het ① symbool op het ventilatiescherm. Als resultaat van het verwijderen en vervangen van de actieve koolstoffilters zoals beschreven in het onderhoud-reiniging hoofdstuk moeten de volgende stappen worden gevolgd om het scherm te resetten:

1. Raak de ⌚/||/⌚/|| toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - ⇒ De standaardinstelling cF wordt weergegeven op het timerscherm.
2. Raak de || toets vijf maal aan voor het actieve koolstoffilter live scherm.
 - ⇒ Verschijnt op het timerscherm cF, de resterende werkuren van het actieve koolstoffilter op het scherm van de kookzone links achteraan worden gelijktijdig weergegeven met het cF7-scherm.
3. Raak de ⌘ knop op het ventilatiescherm aan gedurende 3 seconden.
 - ⇒ Een aftelling van 1- 2- 3 verschijnt op het scherm. De reset is voltooid.
4. In dit scherm kunt u het menu verlaten door de ① toets aan te raken.

Het veilig en doeltreffend gebruik van de inductiekookplaat

Bedieningsprincipe: De inductiekookplaat verwarmt de pot/pan direct vanwege het bedieningsprincipe. Ze biedt dus tal van voordelen boven andere soorten kookplaten. Ze werkt efficiënter en het oppervlak van de kookplaat is koeler.

Uw inductiekookplaat is uitgerust met een hoogwaardig veiligheidssysteem dat een optimale veiligheid garandeert tijdens de werking.



Uw kookplaat kan zijn uitgerust met kookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm met de inductiefunctie, afhankelijk van het model. Dankzij de inductiefunctie detecteert elke zone automatisch wanneer er een pan wordt op geplaatst. De energie wordt enkel toegepast op de contactzone van de pan en dus wordt slechts een minimale hoeveelheid energie verbruikt.

Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timer- Beeldscherm ook uit.

De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau.

De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel -1: Automatisch uitschakeling tijdsduur

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Snel verwarmen (booster)

10 minuut

Tabel -2: Ventilatie automatische uitschakelingsperiodes

Snelheidsniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensieve werking (booster)	8 minuut

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

Oververhitting bescherming

Uw kookplaat is voorzien van een aantal sensoren die de plaat beschermen tegen oververhitting. U kunt het volgende waarnemen in het geval van oververhitting:

- De gebruikte kookzone wordt uitgeschakeld.
- Het geselecteerde niveau kan zijn verlaagd. Dit wordt echter niet weergegeven op het scherm.

Beschermingssysteem tegen overstromen

Uw kookplaat is uitgerust met een beschermingssysteem tegen overstromen. In het geval van een overstroming op het bedieningspaneel, om welke reden dan ook, onderbreekt het systeem de voeding automatisch om uw kookplaat uit te schakelen. Intussen verschijnt de "F" waarschuwing op het scherm.

Nauwkeurige vermogensinstelling

De inductiekookplaat reageert onmiddellijk op de gegeven opdrachten op basis van het bedieningsprincipe. De vermogensinstellingen worden snel gewijzigd. U kunt dus voorkomen dat een pot/pan (met water, melk, etc.) overstroomt door het apparaat onmiddellijk uit te schakelen.

Algemene waarschuwingen

- Er is een motor met verschillende snelheden voor de ventilatie. Voor de goede werking van het product te garanderen, raden wij aan een lage snelheid te gebruiken in normale omstandigheden en hoge snelheden in het geval van sterke geurtjes en condensatie.

Ventilatiemodi

Dit apparaat wordt gebruikt in 2 modi: Interne circulatie en externe circulatiemodus.

Interne circulatie



De lucht die van het midden van de kookplaat worden gezogen, wordt eerste gezuiverd uit de olie door deze door het oliefilter te leiden. Daarna wordt ze door een actieve koolstoffilter geleid en dan terug in de keuken.

WAARSCHUWING! In de interne circulatiemodus moeten de actieve koolstoffilters worden gemonteerd in de zone gedefinieerde in het product om de geurtjes van de gehaleerde lucht op te vangen. Voor verschillende installatietypes die zijn gedefinieerd voor de interne circulatie van het apparaat verwijzen wij naar de installatiehandleiding of naar uw geautoriseerde verdeler.

Externe circulatie



De lucht die van het midden van de kookplaat wordt aangezogen loopt door de oliefilters en wordt afgevoerd naar buiten door het afvoerkanaal via een buizensysteem.

Ventilatiemodus instelling

Het product is voorinsteld op de interne circulatiemodus.

Om de externe circulatiemodus in te stellen op het product moet de instelling $\square \text{FS}$ worden uitgevoerd in de instellingen.

Handmatige ventilatie instelling

- ✓ De ventilatie kan handmatig worden ingesteld.

1. ① Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.

⇒ >> Het "0" symbool verschijnt op de schermen van de ventilatie.

2. Wanneer u tikt op de ventilatie instelzone of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het snelheidsniveau instellen tussen "1 3".

De handmatige ventilatie uitschakelen

1. Wanneer u tikt op de ventilatie instelzone of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het snelheidsniveau instellen als "0".

De intensieve ventilatiemodus inschakelen

1. De intensieve ventilatiemodus kan worden ingeschakeld door de toets X aan te raken.

⇒ De intensieve ventilatiemodus werkt gedurende maximaal 8 minuten. Tijdens deze periode knippert het P-symbool op het scherm. Na 8 minuten zakt de ventilatiesnelheid tot 3 en blijft aan dit niveau werken.

De intensieve ventilatiemodus uitschakelen

1. Wanneer u tikt op de ventilatie instelzone of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het snelheidsniveau instellen als "0".



In de intensieve ventilatiemodus, wanneer een snelheidstoets wordt aangeraakt, keert deze terug naar dat snelheidsniveau en blijft werken.

Automatische start

- ✓ Uw product meet het temperatuurniveau en de werkduur van de kookzone. Het bepaalt de meest geschikte ventilatiesnelheid op basis van deze waarden en werkt aan de niveaus die het automatisch vastlegt.
- 1. Raak de  toets aan om de automatische modus in te schakelen.
 - ⇒ De automatische modus wordt ingeschakeld en schakelt automatisch uit wanneer de parameters onder de gespecificeerde kritieke waarde dalen. Deze moet opnieuw worden ingeschakeld om te reageren..



Wanneer de automatische modus actief is, wordt de automatische modus geannuleerd wanneer u het product in- en uitschakelt aan iedere snelheid.

2. Om te automatische modus uit te schakelen, moet u de  toets nog een keer aanraken.

Werking van de ventilatorfunctie

De secundaire ventilatorfunctie zorgt ervoor dat de geurtjes en rook die kunnen ontstaan aan het einde van een bereiding worden verwijderd door de tijdsduur en het snelheidsniveau automatisch te bepalen op basis van de temperatuur op het kookoppervlak, het snelheidsniveau en de werkduur, wanneer het product is uitgeschakeld als resultaat van het koken op de kookzones terwijl de ventilatie werkt in de automatische modus.

Als u de opeenvolgende werking wilt uitschakelen, kan deze worden uitgeschakeld door de  toets in te drukken.



Als het ventilatiesysteem in de automatische modus werkt, zal het blijven werken gedurende 2 tot 20 minuten na het einde van de bereiding en nadat de potten van de kookplaten zijn verwijderd.

7 Algemene informatie bij het bakken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

7.1 Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de pan nooit voor meer dan een derde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water! Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.
- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.
- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieुरichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het re-

cept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

8 Onderhoud en reiniging

8.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-gesikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.

- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Scharnieren voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen permanente vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de kookplaat de meervoudige. U moet alle eventuele vloeistofspatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.

- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig kras-send gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

8.2 De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor de reiniging van het glazen kookoppervlak.

U kunt uw reiniging voltooien op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

8.3 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

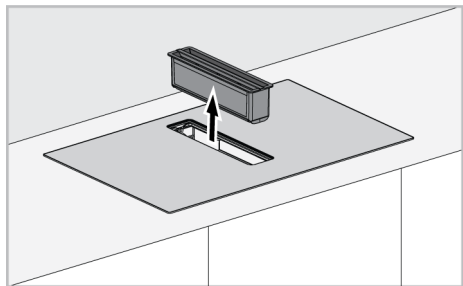
8.4 De ventilatie schoonmaken

Om een goede geur- en olieretentie te garanderen, moeten de actieve koolstoffilters regelmatig worden vervangen en moet het oliefilter regelmatig worden gereinigd.

Metalen oliefilterreiniging

- ✓ Het oliefilter filtert de olie in de aangezogen rook. Het metalen vetfilter moet regelmatig worden gereinigd om een goede werking te garanderen.

1. Verwijder het oliefilter door het omhoog te trekken.



i Het oliefilter kan olie of overstromende vloeistoffen aan de onderkant verzamelen. Terwijl het filter wordt gedemonteerd, moet het recht worden verwijderd om druppelen en morsen te voorkomen.

i Pas op dat u de verwijderde oliefiltergroep niet beschadigt door op het glas van de kookplaat te vallen.

2. Was het verwijderde vetfilter in de vaatwasser of met de hand.

i Was de filters in water met vloeibaar wasmiddel en plaats ze na het drogen terug. Aluminiumfilters kunnen van kleur veranderen als ze worden gewassen; dit is normaal en u hoeft uw filters niet te vervangen.

3. Vervang het oliefilter na het reinigen.

Verwijderen van het actieve koolfilter

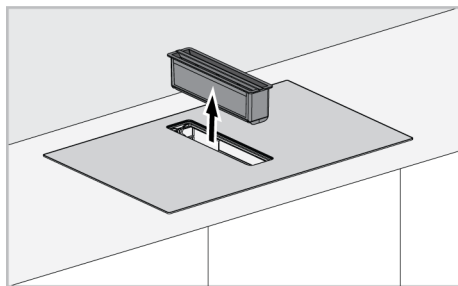
Actieve koolstoffilters zorgen ervoor dat geurtjes in het product worden vastgehouden en moeten voor optimale prestaties regelmatig worden vervangen. Let op de vulwaarschuwingindicator voor vervanging.

i Wanneer het product 150 bedrijfsuren heeft voltooid, verschijnt er een F-vormige waarschuwing op de kookplaten. Het filter moet uiterlijk bij deze waarschuwing worden vervangen. Volg de uitgebreide uitleg in Instellingen om deze waarschuwing te resetten.

i Volg de gedetailleerde uitleg in Instellingen om het resterende werktijdbereik van geactiveerde koolstoffilters te zien.

Verwijderen;

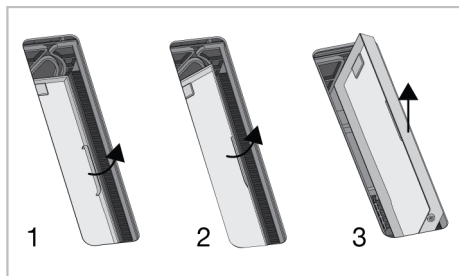
1. Verwijder het oliefilter door het omhoog te trekken.



i Het oliefilter kan olie of overstromende vloeistoffen aan de onderkant verzamelen. Terwijl het filter wordt gedemonteerd, moet het recht worden verwijderd om druppelen en morsen te voorkomen.

i In het oliefiltergedeelte zit een magneetschakelaar. Ventilatie is niet mogelijk zonder het onderdeel voor vloeistofbescherming.

2. Verwijder de vloeistofopvangkamer zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

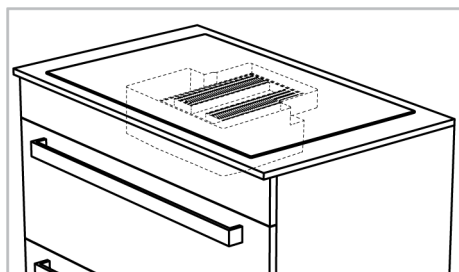


i Er is een magnetische schakelaar in het vloeistofverzamelkamerdeel. Ventilatie is niet mogelijk zonder het onderdeel voor vloeistofbescherming.

i De vloeistofopvangkamer moet periodiek worden schoongemaakt. Het onderdeel kan worden gereinigd door het in water met vloeibaar wasmiddel te wassen en af te spoelen, of het moet in de vaatwasser op maximaal 70 °C worden gewassen.

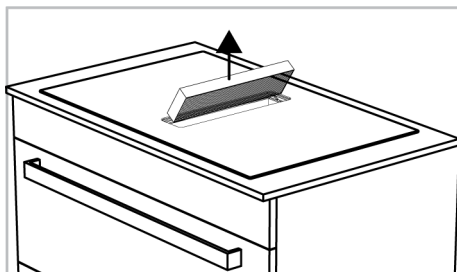
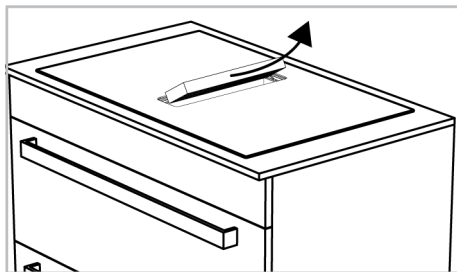
i Bij het weer in elkaar zetten van het vloeistofopvangkameronderdeel, moet het zo worden geplaatst dat de richting van de pijl op het onderdeel eerst komt.

3. Na het verwijderen van de vloeistofopvangkamer bevinden zich rechts en links twee koolstoffilters in de onderste kamer.

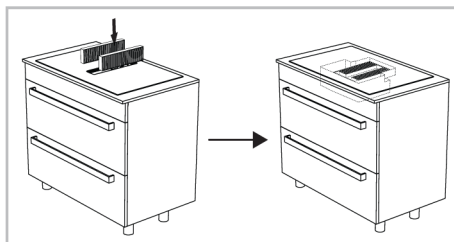


4. Om te beginnen, om een van de koolstoffilters uit de magnetische gleuf uit de ventilatiespleet te verwijderen, trekt u

het naar u toe door het te kantelen en haalt u het eruit zoals aangegeven in de afbeelding.



5. Verwijder op dezelfde manier het andere koolstoffilter uit zijn behuizing.
6. Plaats de 2 nieuwe actieve koolfilters in hun magnetische sleuven door ze beurtelings door de ventilatiespleet te kantelen. Zorg ervoor dat het volledig in de magnetische sleuven zit.



7. Plaats het vloeistofbeschermingsplastic terug op dezelfde manier als toen het werd verwijderd.
8. Plaats het oliefilter.

Afvalwater tank

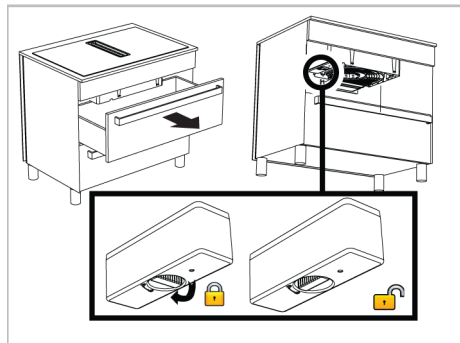
In het geval dat er veel vloeistof naar het ventilatiecompartiment van het product gaat, worden deze vloeistoffen opgevangen in het afvalwaterreservoir onder de kook-

plaat. In dit geval moet de afvalwatertank worden verwijderd, de vloeistof moet worden uitgegoten en de tank moet worden gereinigd en opnieuw worden geïnstalleerd.



Het wordt aanbevolen om de afvalwatertank eens per maand te reinigen.

Om de afvalwatertank te verwijderen:



1. Verwijder de bovenste lade onder de kookplaat. Je moet onder de kookplaat kunnen reiken.
2. Bereik de afvalwatertank onder de kookplaat.
3. Ontgrendel en verwijder de afvalwatertank door aan de vergrendelknop te draaien.
4. Giet de vloeistof uit de kamer en reinig de kamer.
5. Draai aan de vergrendelknop en vergrendel deze door de kamer terug in de gleuf te steken.

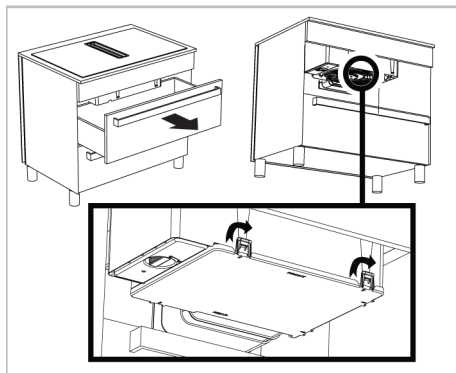
9 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Het reinigen van de bodemplaat

Als de onderklep aan de onderkant van het product vuil wordt, kunt u deze mogelijk verwijderen en reinigen.

Om de bodemplaat te verwijderen:



1. Verwijder de bovenste lade onder de kookplaat. Je moet onder de kookplaat kunnen reiken.
2. Bereik de bodemplaat van onder de kookplaat.
3. Er zijn 5 sloten in de richtingen die worden aangegeven door de pijlsymbolen op de onderklep. Door deze vergrendelingen los te maken, verwijdert u de bodemplaat door deze naar beneden te houden.
4. Na het schoonmaken van de onderklep, duwt u deze hard omhoog in dezelfde richting zodat de sloten in hun sleuven passen.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.

- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.
- Als de kookplaat niet aangaat wanneer de aan/uit-toets wordt ingedrukt >>> Haal de stekker uit het stopcontact en wacht minstens 20 seconden voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Het heeft een oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.
- Er mogen geen geschikte pannen worden gebruikt. >>> Controleer je potten.

pictogram brandt altijd op het kookzonedisplay.

- Pannen mogen niet op de werkende kookplaat worden geplaatst. >>> Controleer of er een pan op de kookplaat staat.
- Uw pan is mogelijk niet geschikt voor inductie. >>> Controleer of uw fornuis geschikt is voor de inductiekookplaat.
- Het kan zijn dat de pan niet goed gecentreerd staat op de kookplaat of dat de bodem van de pan niet breed genoeg is voor de geselecteerde kookzone. >>> Centreer de kookplaat door een pan te kiezen die breed genoeg is voor de kookplaat.
- De pan of kookplaat kan te heet zijn. >>> Wacht tot ze zijn afgekoeld.

De geselecteerde kookplaat wordt tijdens het gebruik plotseling uitgeschakeld.

- De kooktijd van het geselecteerde compartiment is mogelijk verstreken. >>> U kunt een nieuwe kooktijd instellen of het koken beëindigen.
- Het heeft een oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.
- Het is mogelijk dat een voorwerp het aanraakbedieningspaneel heeft bedekt. >>> Verwijder het object op het paneel.

Hoewel de kookplaat is ingeschakeld, warmt de pan niet op.

- De pan is mogelijk niet geschikt voor de inductiekookplaat. >>> Controleer of uw fornuis geschikt is voor de inductiekookplaat.
- Het kan zijn dat de pan niet goed gecentreerd staat op de kookplaat of dat de bodem van de pan niet breed genoeg is voor de geselecteerde kookzone. >>> Centreer de kookplaat door een pan te kiezen die breed genoeg is voor de kookplaat.

De koelventilator blijft draaien, ook al is de kookplaat uitgeschakeld.

- Dit is geen fout. De koelventilator blijft draaien totdat de elektronische apparatuur in de kookplaat de juiste temperatuur heeft bereikt.

Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding

- Het is mogelijk dat u geluiden hoort van de kookplaat tijdens de bereiding. Deze geluiden kunnen worden veroorzaakt door de samenstelling van de kookpan of -pot. Deze geluiden zijn normaal en vormen geen defect. Zij maken deel uit van de inductietechnologie.

Mogelijke geluiden en hun oorzaken

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat is uitgerust met een ventilator die automatisch inschakelt naargelang de temperatuur van het apparaat. De ventilator heeft verschillende bedieningsniveaus en werkt op verschillende niveaus naargelang de temperatuur.
- **Laag zoemend geluid zoals het geluid van een werkende transformator:** Dit is te wijten aan de aard van de inductietechnologie. Naarmate de warmte wordt overgedragen naar de basis van de kookpan of -pot kunt u een dergelijk zoemend geluid horen afhankelijk van het materiaal van de kookpan. U kunt dus verschillende geluiden horen van verschillend kookgerei.

- **Kraken geluid:** De reden hiervoor is de structuur en het materiaal van de basis van de kookpan of -pot. Een krakend geluid kan hoorbaar zijn als de kookpan of -pot is gemaakt van lagen van uiteenlopend materiaal.
- **Klaaglijk geluid:** U kunt een klagend geluid horen wanneer twee kookzones aan dezelfde zijkant van de kookplaat worden gebruikt met twee verschillende kookniveaus.

Foutcodes/redenen en mogelijke oplossingen

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden.
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.
E 1 - E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 - E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 - E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 58 - E 59	Er is een sensorfout / hoge temperatuurfout opgetreden in de automatische kookmodus.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de bevoegde service.
FF	Elk van de toetsen is mogelijk langdurig ingedrukt.	Als het langdurig indrukken van één van de toetsen is gestopt,
	Een kookpot is mogelijk over het bedieningspaneel geschoven.	Als de kookpot over het bedieningspaneel is getild,
	Het is mogelijk dat etenswaren/een vloeistof op het bedieningspaneel zijn gemorst.	De fout verdwijnt wanneer de etenswaren/vloeistoffen worden gereinigd.

1 EE- Ohutusjuhised.....	40
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	40
1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus	40
1.3 Elektriõhutus.....	41
1.4 Transpordiohutus.....	43
1.5 Paigaldamise ohutus	43
1.6 Kasutusohutus	44
1.7 Ventilatsiooni ohutus	45
1.8 Hoiatused temperatuuri kohta.....	45
1.9 Tarvikute kasutus.....	46
1.10 Toiduvalmistamise ohutus	46
1.11 Induktsioon	46
1.12 Hooldus- ja puhastusohutus.....	47
2 Keskkonnajuhised	47
2.1 Jäätmedirektiiv	47
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	47
2.2 Pakendi teave	48
2.3 Soovitused energiasäästuks	48
3 Teie toode.....	49
3.1 Toote tutvustus	49
3.2 Üldine teave pliidi kohta	49
3.3 Tehniline kirjeldus	51
4 Esmakasutus.....	52
4.1 Seadme esmane puhastamine.....	52
5 Pliidiplaadi kasutamine	52
5.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	52
5.2 Pliidi juhtplokk	55
6 Ventilatsiooni kasutamine.....	63
7 Üldteave küpsetamise kohta	64
7.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta	64
8 Hooldus ja puhastus.....	65
8.1 Üldteave puhastamise kohta	65
8.2 Pliidiplaadi puhastamine	66
8.3 Juhtpaneeli puhastamine	66
8.4 Ventilatsiooni puhastamine.....	66

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Beko toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalset kahju.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 EE- Ohutusjuhised

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Paigaldus- ja remonditööd laske alati teha tootjal, volitatud teenindusel või isikul, kelle määrab maaletooja ettevõtte.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.



1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.

1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus



- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähearenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised senikaua, kuni nad on järelevalve all või kui neid on

õpetatud toodet ohutult kasutama ja selgitatud selle kõikvõimalikud ohud.

- Lapsed ei tohiks seadmega mängida. Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid valvab.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või neile antakse vajalikud juhised.
- Tuleb jälgida, et lapsed tootega ei mängiks.
- Elektritooted on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- Keerake pottide ja pannide käepidemed leti poole, et lapsed ei saaks neist haarata ja põletada saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on seadme juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.

- Enne kulunud ja kasutute toodete äraviskamist:

1. Tõmmake toitepistik välja ja eemaldage see pistikupesast.
2. Katkestage toitejuhe ja ühendage see pistikuga tootest lahti.
3. Võtke ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist toote sisse.
4. Ärge lubage lastel mängida tootega, kui see on tühikäigul.



1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on

vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.

- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitselüliti välja.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
- Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
- Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit

juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).

- Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.
- Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
- Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:

- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupessa sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
- Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib

vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.

- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpusi kui juhtmeid.

1.4 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.

1.5 Paigaldamise ohutus

- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Vältige paigaldatava mööbli sisemuse katmiseks soojusisolatsioonimaterjalide kasutamist.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. On oht, et pliidi leek süütab kardinaid ja tuleohtlikud materjalid pliidi ümbruses. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesa, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku

pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.

- Toote paigalduskoha taga- või külgseinale ei tohi jääda gaasivoolikut, plastist veetoru ega pistikupesa. Vastasel juhul võivad need pliidi töötamisel kuumuse mõjul deformeeruda ja tekitada ohutusrisi.
- Ärge kunagi kinnitage toodet leekkütteseadmena või leeki kiirgava kütteseadmena kasutatavate suitsulõõride külge. Järgige väljavoolu puhastamise kohalikke eeskirju.

1.6 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbist välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- **HOIATUS:** Kui plaadipliit on pragunenud, ühendage toode elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti.

- **HOIATUS:** Kui pliidi klaaspind on katki:

Lülitage välja kõik gaasi- ja (vajaduse korral) elektripliidid. ühendage toode vooluvõrgust lahti.

- Ärge puudutage seadme pinda.
- Ärge kasutage seadet.
- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.
- Ärge kasutage seadet ilma õlikinnitusfiltrita. Ärge eemaldage filtreid seadme töötamise ajal.
- Ohutuse eesmärgil kasutatakse magnetlülitiit õlifiltri ja vedelikukaitse plastosades. Ohutuse eesmärgil kasutatakse magnetlülitiit õlifiltri ja vedelikukaitse plastosades.

- Malm, alumiinium või kahjustatud/karedate põhjaosadega köögitarbed võivad klaasipinna kriimustada. Kööginõude vahetamisel tõstke konteinerid alati üles, ärge libistage neid üle pinna.
- Pliidiplaadi pinnalt tuleva aururõhu ja niiskuse tõttu võivad potid libiseda või hüpata. Seepärast veenduge, et poti põhi ja pliidiplaadi pind oleksid alati kuivad.

1.7 Ventilatsiooni ohutus

- **Mürgitusoht!** Seadme töötamise ajal võetakse õhku kogu majast. Piisava ventilatsiooni puudumisel tekib õhuvool ning majas põlemisel eralduvad jäätmed ja mürgised gaasid imenduvad uuesti. Ärge kasutage toodet koos toodetega, mis tagavad õhuringluse ja võivad eraldada mürgist gaasi (puu-, gaasi-, õli- ja söeahjud, boilerid, veesoojendid jne).
- Laske volitatud isikutel kontrollida oma hoone ventilatsiooni- ja suitsulõõrisüsteemi olukorda.
- (Välja arvatud kaupade puhul, mis suunavad väljatõmbõhu ruumi tagasi) Ruum peab

olema hästi ventileeritud, kui kubu kasutatakse samas ruumis gaasi või vedelkütuse põletamise seadmetega.

- Gaasil või vedelkütusel töötavate seadmete, näiteks toasooja korsten peab olema täielikult isoleeritud keskkonnas, kus kaminat kasutatakse, või seade peab olema hermeetiline.
- Gaasil või vedelkütusel töötavate seadmete, näiteks toasooja korsten peab olema täielikult isoleeritud keskkonnas, kus kaminat kasutatakse, või seade peab olema hermeetiline.

1.8 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamispindadel.

- Toote temperatuur võib olla kõrge. Ärge hoidke tuleohtlikke esemeid või pihustuspudeleid sahtlis otse pliidi all.

1.9 Tarvikute kasutus

- **HOIATUS:** Kasutage ainult köögiseadme tootja poolt projekteeritud või tootja poolt kasutusjuhendis sobivana märgitud või seadmesse sisseehitatud pliidikatteid ja kaitseseinu. Ebasobivate kaitsevahendite kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

1.10 Toiduvalmistamise ohutus

- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.
- **HOIATUS:** Tahke või vedela õliga toiduvalmistamisel on ohtlik pliidiplaadi juurest lahkuda, kuna see võib põhjustada tulekahju. Ärge kunagi proovige kustutada tulekahju veega. Ühendage toode vooluvõrgust lahti ja katke leegid tulekindla katte või riidega.
- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna

see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.

1.11 Induktsioon

- Teie pliidiplaadi elektrilised alad on varustatud täiustatud induktsiooni tehnoloogiaga. Aega ja energiat säästvatel induktsiooni pliidiplaatidel tuleb kasutada induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivaid kööginõusid; vastasel juhul pliidiplaadi alad tööle ei hakka. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „Pottide valimine“.
- Kuna induktsiooni pliidiplaat loob magnetvälja, võib sellel olla kahjulik mõju inimestele, kes kasutavad selliseid seadmeid nagu südamestimulaator või insuliinipump.
- Ärge kunagi kinnitage toodet leekkütteseadmena või leeki kiirgava kütteseadmena kasutatavate suitsulõõride külge.
- Pärast kasutamist lülitage pliidiplaadi ala välja selle juhtpaneelilt. Ärge usaldage poti andurit.
- Metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi pliidiplaadi alale panna, kuna need kuumenevad.

- Ärge hoidke metallesemeid pliidiplaadi all olevates sahtlites. Pikaajalise ja intensiivse kasutamise ajal võivad materjalid siin üle kuumeneda.
- Ärge asetage induktsiooni pliidiplaadile elektroonilisi seadmeid, nagu mobiiltelefonid, tahvelarvutid, arvutid. Teie seadmed võivad kahjustada saada.



1.12 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Kköögitarvete põhjas olevad soola- või suhkrujäägid või sellised klaasipinnal olevad osakesed võivad klaasi kriimustada ja purustada. Enne köögitarvete asetamist veenduge, et põhi oleks puhas. Hoidke klaaskeraamiline pind puhtana.
- Kui ventilatsioonimoodulit ei puhastata perioodiliselt, on oht põletada.
- Tavakasutuse korral on soovitatav filtrit kuus korra puhastada.
- Kui õlifilter eemaldatakse tootest, võib põhjas tekkida kondenseerumisest tingitud vedeliku kogunemine. Kui eemaldate filtri puhastamiseks pärast toiduvalmistamist, on puhastamise lihtsustamiseks oluline, et see vedelik võetakse ilma seadmesse sattumata.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL) Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsiooniühik.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida

teavet kohalikult omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnanäeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

2.3 Soovitused energiasäästuks

EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

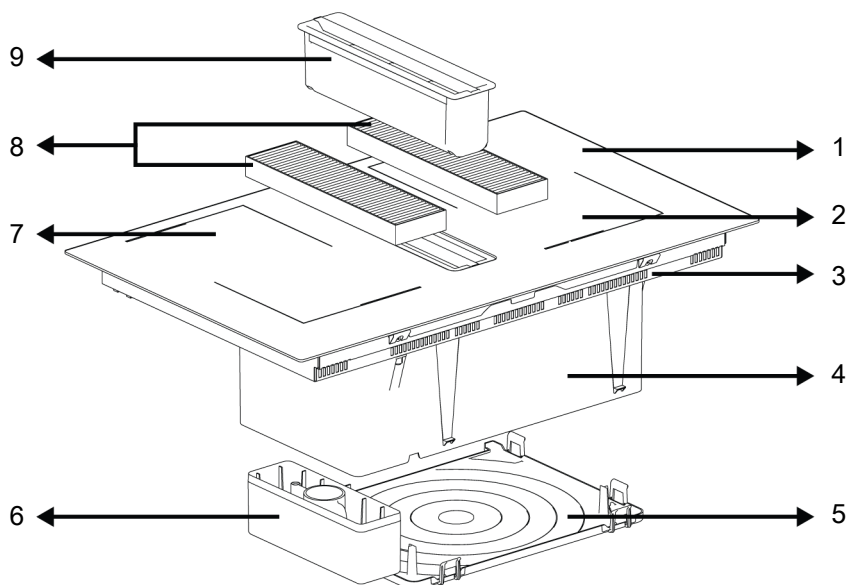
Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Võtke arvesse pottide/pannade ja kaante valikul pliidiplaadi ala suurus. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidiplaadi küpsetamise alasid ja pottide põhjasid puhtana. Mustus vähendab soojusülekannet küpsetamise ala ja poti põhja vahel.

3 Teie toode

3.1 Toote tutvustus

ET



1 Klaasist kuumutusplind

3 Madalam korpus

5 Alumine kate

7 Induksiooniga kuumutusala

9 Õlifilter

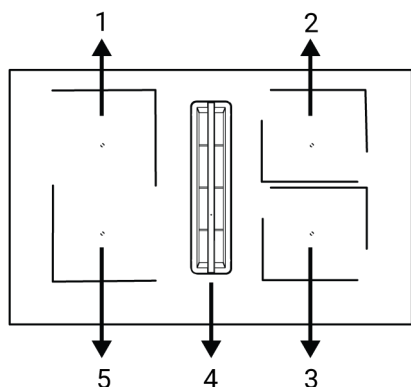
2 Induksiooniga kuumutusala

4 Ventilatsiooni koost

6 Ülevoolu vedeliku kogumiskamber

8 Süsinikfilter

3.2 Üldine teave pliidi kohta



1 Tagumine vasakpoolne - Induksiooniga kuumutusala

2 Tagumine parempoolne - Induksiooniga kuumutusala

3 Eesmine parempoolne - Induksiooniga kuumutusala

4 Keskmine - Ventilatsioon

5 Eesmine vasakpoolne - Induksiooniga kuumutusala

Teie pliit on varustatud laiade pindadega (Flexi pinnad) pliidi pindadega. Seda pliidi pinda võib kasutada üksteisest sõltumatute üksikute pliidi plaatidena. Nende pliidi plaatide puhul võite aktiveerida kombineeritud funktsiooni ja muuta need ühe toiduvalmistamispinna jaoks, et teha toiduvalmistamisoperatsioone oma suurte pottidega. Nende pliidi plaatide puhul võite aktiveerida kombineeritud funktsiooni ja

muuta need ühe toiduvalmistamispinna
jaoks, et teha
toiduvalmistamisoperatsioone oma suurte
pottidega.

3.3 Tehniline kirjeldus

ET

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	223,5 * / 600 / 520
Pliidi paigaldusmõõtmed (laius/sügavus) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Pinge/Sagedus	2N~380-415V; 50/60 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Energiatarve (kW)	kuni 7,4

Toiduvalmistamise tsoonid	
Tagumine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 x 210 mm
Võimsus	2200 W /Kiirendaja 3100 W
Eesmine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 x 210 mm
Võimsus	2200 W /Kiirendaja 3100 W
Eesmine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 x 210 mm
Võimsus	2200 W /Kiirendaja 3100 W
Tagumine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 x 210 mm
Võimsus	2200 W /Kiirendaja 3100 W

Ventilatsiooni omadused	
Kontroll	3 taset + 1 võimendi
Imemisvõimsus	620 m ³ /h

* Tehnilises tabelis toodud pliidiplaadi kõrgus on toote põhja korpuse kõrgus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

4.1 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise

5 Pliidiplaadi kasutamine

5.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

Üldhoiatused

- Ärge laske esemetel pliidiplaadile kukkuda. Isegi väikesed esemed, näiteks soolalahused, võivad pliidiplaati kahjustada. Ärge kasutage pragunenud pliite. Vesi võib neist pragudest läbi imbuda ja põhjustada lühise. Kui pind on mingil moel kahjustatud (nt nähtavad praod), lülitage esmalt kaitsmed välja ja helistage seejärel volitatud teenindusse, et toode elektrilöögi ohu vähendamiseks vooluvõrgust lahti ühendada.
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kallutatavaid keedupotte/panne.
- Ärge kuumutage tühje keedupotte/panne. Keedupotid ja seade võivad kahjustada saada.
- Pärast igat kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igat kasutuskorda.
- Pärast igat kasutamist on küpsetuspind kuum, nii et ärge pange plastpote / -nõusid küpsetuspinnale. Puhastage selline materjal koheselt pinnalt ära.

ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

- Järsud temperatuurimuutused klaasist küpsetuspinnal võivad kahjustada, olge valmistamise ajal külmad vedelikud maha.
- Pange keedupotidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.
- Ärge asetage keedupottide ja pannide kaasi põletitele/keedualadele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.

Induktsioonpliidiplaadi tööpõhimõte

Induktsioonkeeduplaat on nagu avatud vooluring. Lülitus lõpeb, kui sellele asetatakse induktsioonküpsetamiseks sobivad keedupotid / pannid ja klaaspinna all olev elektrooniline süsteem tekitab magnetvälja. Pottide / pannide metallist alust kuumutatakse, võttes sellest magnetväljast energiat. Seega ei teki kuumus pliidiplaadi pinnal, vaid otse selle peal asuvas keedupotis/pannis. Klaaspind saab kuumaks tänu keedupoti/panni kuumusele.

Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

Induktsioonpliidiplaadid pakuvad mõningaid eeliseid, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides.

- Toiduvalmistamise ajal ülevoolavad toidud ei kõrbe kiiresti, kuna klaasist küpsetuspinda ei kuumutata otse. Seda saab hõlpsamalt puhastada.
- Toiduvalmistamine toimub kiiremini, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides. Seega säästab see teiste pliidiplaatide tüüpidega võrreldes aega ja energiat.
- Kuna kuumus kandub otse keedupottidesse/pannidesse, ei teki kuumuskadu ja see tagab tõhusama toiduvalmistamise.
- Asjaolu, et keedupotide/pannide eemaldamisel kuumutuspinna kuumusülekanne peatub ja kuumutuspinna ei kuumutata otse, tagab see ohutumat kasutamist ja kaitset võimalike õnnetuste vastu toiduvalmistamise ajal.

Ohutuks käsitlemiseks:

- Ärge kasutage kõrget kuumutustaset, kui kasutate vähese koguse õliga kaetud või ilma õlita kasutatavaid kleepumatuid keedupotte/panne (tefloni tüüpi).
- Ärge kasutage klaasist kuumutuspinna toetus- ega löikepinnana.
- Ärge asetage metallesemeid (nuge, lusikaid, pannide kaasi jne) pliidiplaadile, kuna need võivad minna kuumaks.
- Ärge kunagi kasutage toiduvalmistamiseks alumiiniumfooliumi. Ärge kunagi asetage induktsioonialale alumiiniumfooliumisse mähitud toitu.
- Hoidke magnetilisi esemeid, nagu krediitkaardid või linnid, pliidiplaadi töötamise ajal eemal.
- Kui Teie pliidiplaadi all on ahi ja see on sisse lülitatud, võivad pliidiplaadi andurid kuumutustaset vähendada või pliidiplaadi välja lülitada.
- Teie pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Üksikasjalikku teavet selle süsteemi kohta leiate järgmistest jaotistest. Kui aga kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga

keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinna ja seadet.

Keedupotid/pannid

Kasutage ainult kõrge kvaliteediga ferromagnetilisi keedupotte/panne, millel on silt või hoiatus, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks. Üldiselt öeldes, mida suurem on rauasisaldus, seda paremini keedupotid/pannid toimivad. Keedupotide / -vormide põhi läbimõõt peab vastama induktsioonitsoonile. Soovitatud mõõtmed on loetletud allpool.

Sobivad keedupotid/pannid:

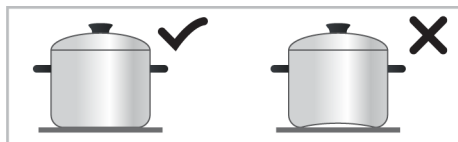
- Malmist keedupotid/pannid
- Emailitud terasest keedupotid/pannid
- Terasest ja roostevabast terasest keedupotid/pannid (sildi või hoiatusega, mis näitab, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks)

Sobimatud keedupotid/pannid:

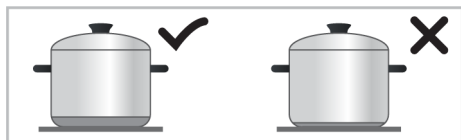
- Alumiiniumist keedupotid/pannid
- Vasest keedupotid/pannid
- Messingist keedupotid/pannid
- Klaasist keedupotid/pannid
- Keraamika
- Keraamika ja portselan

Soovitusi:

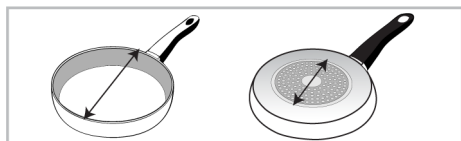
- Kasutage ainult lameda põhjaga keedupotte. Ärge kasutage kumerate või nõgusate alustega keedupotte/panne.



- Kasutage ainult paksude, töödeldud põhjadega keedupotte/panne. Kui kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinna ja seadet. Teravad servad võivad pinda kriimustada.

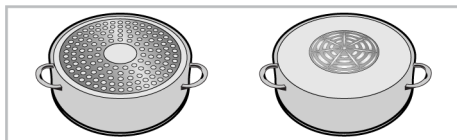


- Mõne keedupoti/panni põhi on väiksema ferromagnetväljaga, kui selle tegelik läbimõõt. Pliidiplaat kuumutab ainult seda ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise tõhusus langeb. Pealegi ei pruugi suured keeduplaadid selliseid keedupotte/panne tuvastada. Seega tuleb keeduplaat valida vastavalt ferromagnetvälja suurusele.



- Mõnel keedupotil/pannil on põhi, mis sisaldab mitteferromagnetilisi materjale, näiteks alumiiniumi. Seda tüüpi keedupotid/pannid ei pruugi piisavalt kuumeneda või ei pruugi

induktsioonpliidiplaat neid üldse tuvastada. Mõnel juhul võib ilmned halba keedupotil/pannil hoiatus.



Kui valmistate induktsioonpliidil mitu rooga korraga, hõlbustab toiduvalmistamist kööginõude võrdne jaotus parema ja vasaku ning keskmise kuumutusala vahel.

Keedupottide/pannade proovilepanek

Järgmiste meetodite abil saate kontrollida, kas Teie pott sobib induktsiooniga toiduvalmistamiseks.

- See sobib, kui Teie poti põhjas on magnet.
- See sobib, kui  ei hakka vilkuma, kui panete poti induktsioonpliidiplaadile ja lülitate pliidiplaadi sisse.

Soovitavad keedupottide/pannade suurused

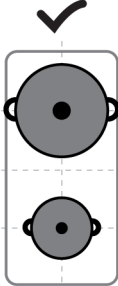
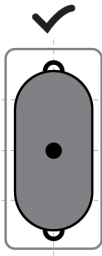
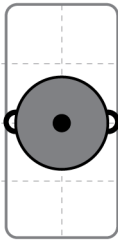
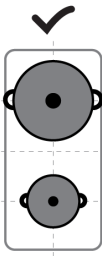
Keedutsooni läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - mm
190 x 210	vähemalt 100 - kuni 210
Laiendatud (varieeruv) kuumutamisala	laius 210 - pikkus 390

Keedupottide/pannade tuvastamine induktsioonpliidiplaatide abil sõltub keedupottide/pannade põhjas oleva ferromagnetilise materjali läbimõõdust ja materjalist. Keedupottide/pannade tuvastamise tagamiseks ja tõhusa toiduvalmistamise saavutamiseks tuleb valida keedupotid/pannid vastavalt Teie pliidiplaadi suurusele. Pliidiplaatide suuruste jaoks soovitavad keedupottide/pannade suurused on toodud eespool. Keetmise käitumine võib varieeruda sõltuvalt potti tüüpidest, potti suurusest ja keeduala suurusest. Homogeensema keetmise jaoks võib kasutada ühe sammu

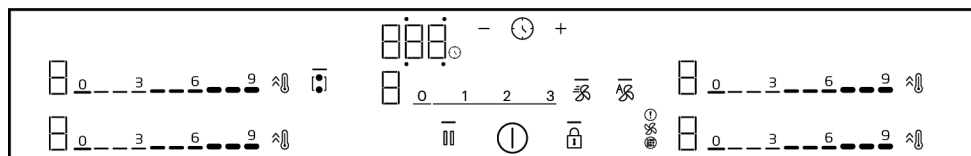
suuremat keeduala. Suurema keeduala kasutamine ei põhjusta induktsioonplaatide energia raiskamist, sest soojus tekib ainult vastavas potialas.

Laiendatud (flexi) kuumutusala

Teie pliidiplaat on varustatud kuumutusladega (flexi-pinnad), millel on laiendatud pind. Saate seda kuumutusala kasutada üksteisest sõltumatute keedualadena väiksemate keedupottide/pannade jaoks. Nende keedualade puhul saate aktiveerida ühendamise funktsiooni ja muuta need üheks keedualaks, kasutamaks suuri keedupotte.

Kahe sõltumatu keedualana		Ühe keedualana	
	Laiendatud pinnaga keedualadel on kaks keeduala, nii ees kui taga. Võite kasutada neid alasid kahe sõltumatu keedualana erineva temperatuuritaseme ja kahe erineva keedupotiga. Asetage keedupotid/pannid vastavate keedualade keskele.		Suurtes keedupottides/pannides toiduvalmistamiseks asetage need nii, et nad kataksid mõlema keeduala keskpunktid ja asuksid keeduala keskel.
	 Ühe keedupoti/panni puhul asetage see eesmise või tagumise keeduala keskele. Ärge asetage keedupotte/panne keeduala keskele.		 Kui soovite valmistada toitu kahes erinevas keedupotis/pannis samal temperatuuritasemel, võite ühendada laiendatud pinnaga (flexi) kuumutusala ja valmistada toitu kahes erinevas keedupotis/pannis sama temperatuuri juures. Asetage keedupotid/pannid nii, et vastavate keedualade keskosad oleksid jälle keskel.

5.2 Pliidi juhtplokk



— Tuli, mis näitab, et vastav klahv on kasutuses

⌚ Toitenupp

🔒 Klahviluku klahv

⚡ Laiendatud kuumutusala kombinatsiooniklahv

⚡ Kiirkütteklahv/kõrge võimsuse seadistuse (Booster) klahv

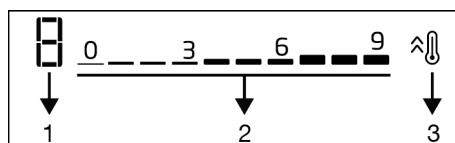
⏻ Peatamisklahv

⌚ Taimeri klahv

+ Taimeri suurendamise klahv

— Taimeri vähendamise klahv

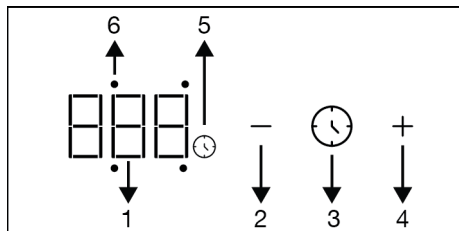
Pliidiplaadi tsooni ekraan



- 1 Temperatuur - vastava pliidi vooluhulga taseme indikaator
- 2 Temperatuur - vooluhulga taseme seadistamise tsoon
- 3 Kiirkuumutusnupp/kõrge võimsuse seadistuse (Booster) nupp

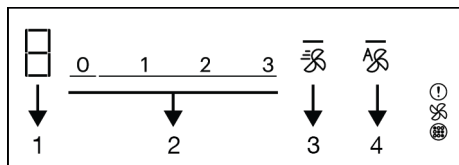
* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Taimer ekraan



- 1 Taimerinäidik
- 2 Taimeri vähendamise klahv
- 3 Taimeri klahv
- 4 Taimeri suurendamise klahv
- 5 Taimeri sümbol
- 6 Asjaomase pliidi taimeraktiivsuse LED

Ventilatsiooni näidik



- 1 Ventilatsiooni taseme indikaator
 - 2 Ventilatsioonitaseme seadistamise vääli
 - 3 Võimendi klahv
 - 4 Ventilatsiooni automaatne mod vöti
 - ⓘ Söefiltri täis hoiatussümbol
 - ⌘ Ventilatsioon led*
 - ⌘ Ölifiltri täis hoiatussümbol*
- * See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Üldhoiatused juhtpaneeli kohta

i Seda seadet juhitakse puutetundliku juhtpaneeli kaudu. Iga puutetundlikul juhtpaneelil tehtud toiming kinnitatakse helisignaaliga.

i Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.

i Kui 20 sekundi jooksul ei toimu ühtegi toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimi.

i Seade kuvab ohutuse tagamiseks hoiatuse "FF", kui mõnda klahvi (⌘ klahvi) puudutatakse.

i Aktiveeritud või valitud klahvide süttib märgutuli —.

Pliidi sisselülitamine

1. Vajutage juhtpaneeli klahvi ⓘ.
- ⇒ Pliit on kasutusvalmis.

Pliidi väljalülitamine

1. Vajutage juhtpaneeli klahvi ⓘ.
- ⇒ Pliit lülitub välja ja naaseb ooterežiimi.

Jääkkuuma näidik

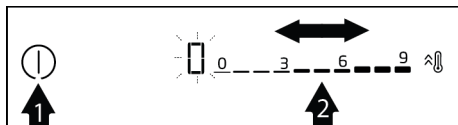
Juhtpaneelil on iga keeduplaadi ala jaoks oma kuumusenäidik. See indikaator näitab, et pliit on veel kuum, kui see on välja lülitatud. Ärge puudutage vastavaid keeduplaate enne, kui jääkkuuma näidik kustub.

H : Kõrge temperatuur

H : Madal temperatuur

i Elektrikatkestuse korral jääkkuuma näidik ei süti ja seega ei hoiata kasutajat kuumade keeduplaatide eest.

Pliidiplaadi (toiduvalmistamise ala) sisselülitamine ja temperatuuri taseme määramine



1. ⓘ Lülitage pliit klahvi vajutamisega sisse.

⇒ Lülitage "0" pliit klahvi vajutamisega sisse.

2. Sõltuvalt sellest, millised on need, mida soovite sisse lülitada, seadistage temperatuuritase vahemikus **0** kuni **9**, koputades seadistusale või libistades sõrme sellel alal.

⇒ Kui mõnes mudelis näidatakse temperatuuri tasemeid nii: 1,2,3 ... 9, mõnes muus mudelis võib see välja näha järgmiselt: 1,1, 2,2. ... 9 mõningates mudelites. See erineb toote mudeli järgi.

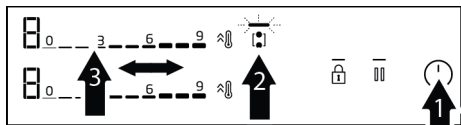
Keeduplaadi väljalülitamine

Valitud pliidi ala saab välja lülitada 2-l erineval viisil:

1. Kui määrate temperatuuriks "0" Pliidi saab välja lülitada, vähendades temperatuuri seadistust **0**
2. Taimeri väljalülitamise funktsiooni kasutamise abil soovitud pliidi ala jaoks Soovitud ajal lülitab taimer vastava keeduplaadi välja. Kõik näidikud näitavad **0** või **00** Sümbol ⌚ kaob keeduplaadi ekraanilt. Pliidi ala taimeri seadistamist kirjeldatakse järgmistes peatükkides.

Laiendatud pinnaga (flexi) pliidiplaadi alade ühendamine (kui Teie pliidil on saadaval laiendatud pinnaga alad)

1. ⌚ Lülitage pliit klahvi vajutamisega sisse.
2. Vajutage klahv [⏻].
⇒ Vasakpoolsele toiduvalmistamisala ekraanile ilmub sümbol **0** ja nupp [⏻] süttib —.



3. Puudutades seadistusala või libistades sõrme sellel alal, seadistage temperatuuritase vahemikus „0“ ja „9“.

⇒ Kui mõnes mudelis näidatakse temperatuuri tasemeid nii: 1,2,3 ... 9, mõnes muus mudelis võib see välja näha järgmiselt: 1,1, 2,2. ... 9

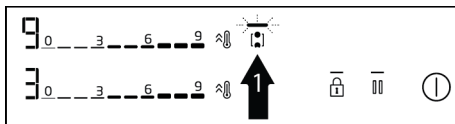
mõningates mudelites. See erineb toote mudeli järgi. Pliit hakkab tööle. Kui valite mõne muu keeduplaadi või ootate 10 sekundit ilma igasuguste toiminguteta, klahvi [⏻] —märgutuli kustub.



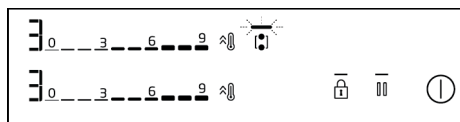
Näitena on toodud vasakul asuvad laiendatud pinnaga keeduplaadid. Kui teie seadmel on paremal asuvatel pliidipindadel laiad pinnad, kehtib sama ka paremal asuvate pliidipindade kohta.

Laiade pindadega (flexi) pliitsoonide kombineerimine, kui üks või mõlemad vasakpoolsed pliitsoonid töötavad (kui teie pliidil on olemas laiade pindadega pliitsoonid)

- ✓ Kui üks või mõlemad vasakpoolsed keeduplaadid töötavad eraldi, võite mõlemad keeduplaadid ühendada, aktiveerides laiendatud pinnaga keeduplaati. Nii saate samade väärtustega kasutada laiemat pliidipinda.



1. Pärast ühe või mõlema vasakpoolse pliidi ala sisselülitamist vajutage klahv [⏻].
⇒ Mõlema pliidi ala ekraanidel kuvatakse madalama astmega ala väärtus, ning süttib klahvi — märgutuli [⏻].
⇒ Kombineeritud keeduplaadid hakkavad tööle madalama astmega pliidi ala temperatuuri juures ja (kui rakendatav) vastavalt taimeri väärtusele. Pliidi ala temperatuuri ja taimeri väärtused, millel oli enne kombineerimist kõrgem temperatuuri väärtus, tühistatakse.



2. Temperatuuriväärtuse tagantjärele muutmiseks määrake soovitud temperatuuri väärtus ala seadistusala abil.

Laiade pindadega pliititsoonide väljalülitamine (kui teie pliidil on olemas laiade pindadega pliititsoonid)

Vajutage nuppu , et eraldada tsoonid ja nullida need.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) säte

Võite kasutada kiirendajat maksimaalse võimsusega kuumutamiseks. Kuid me ei soovita pikaajalist toiduvalmistamist selle sättega. Suurendatud võimsuse säte ei pruugi kõigil pliitidel saadaval olla. Kui suure võimsuse seadistamise periood (vt tabel Automaatne väljalülitusperiood) on möödunud, lülitatakse keeduala välja.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte otsevalik:

1.  Lülitage pliit klahvi vajutamisega sisse.
2. Vajutage soovitud keeduplaadi klahv .
 - ⇒ Valitud pliidiplaadi ala hakkab tööle suurimal võimsusel ja pliidiplaadi ekraanil hakkavad vilkuma vastavalt 3 valgustit.
 - ⇒ Kui suure võimsuse seadistamise aeg (vt tabelit Automaatse väljalülitamise aeg) on möödunud, jätkab keeduala töötamist kõrgeimal temperatuuritasemel.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte valimine pliidiplaadi töö ajal:

1. Puudutage klahvi , kui pliit on sisse lülitatud ja vastav keeduala töötab kindlal tasemel.
2. Valitud pliidiplaadi ala hakkab tööle suurimal võimsusel ja pliidiplaadi ekraanil hakkavad vilkuma vastavalt 3 valgustit. Kui suurendatud võimsuse

määratud tööaeg on läbi, jätkab keeduplaat tööd kõrgeima temperatuuri juures.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte väljalülitamine enne tööaja lõppu:

Suurendatud võimsuse sätet saate iga hetk välja lülitada klahvi  vajutamisega. Antud pliidi ala jätkab tööd kõrgeima temperatuuri juures. Vähendage väärtus 0-ni, puudutades aktiivse pliidi ala seadistusala või sõrmega sellel alal libistades, et see välja lülitada.

Klahvilukk

Kui pliit on sisse või välja lülitatud, saate aktiveerida võtmeluku, et vältida selle funktsioonide juhuslikku muutmist.

Klahviluku aktiveerimiseks

1. Klahviluku aktiveerimiseks puudutage klahvi , kuni **kustub ühekindel helisignaali**.
 - ⇒ Võtme  tuli— peab vilkuma ja kõik keeduplaadid peavad olema lukustatud.



Pärast klahviluku aktiveerimist toimib vaid klahv . Mõne klahvi vajutamisel vilgub klahvi  märgutuli —, näitamaks aktiveeritud lapselukku. Kui lülitate pliidi välja, kui võtmed on lukustatud, tuleb võtmelukk deaktiveerida, et pliit uuesti sisse lülitada.

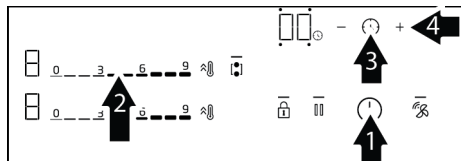
Klahviluku desaktiveerimiseks

1. Vajutage ja hoidke all klahvi , kuni kõlab üks signaal. Toiming kinnitatakse helisignaali.
- ⇒ Klahvi  märgutuli — kustub, ja klahvilukk deaktiveeritakse.

Taimer

Antud funktsioon hõlbustab toiduvalmistamist. Te ei pea enam kogu toiduvalmistamise aja vältel pliidi juurde jääma. Pliidiplaadi ala lülitub automaatselt välja pärast valitud aja möödumist.

Taimeri aktiveerimiseks



1. Lülitage pliit klahvi vajutamisega sisse.
2. Sõltuvalt alast, mida soovite sisse lülitada, määrake soovitud temperatuur seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades.
3. Aktiveerige taimer klahvi vajutamisega.
⇒ 00 süttib taimeri ekraanil ja sümbol hakkab vilkuma.
4. Taimeri ekraanil on 4 aktiivsus LED-i ümber 00 Pliidi ala taimeri seadistamiseks vajutage klahv vastava pliidi ala poole valimiseks.
5. Määrake soovitud ajavahemik klahvide +/– abil. Te võite ka kiiremini edasi liikuda, kui vajutate pikalt klahvi + või –
⇒ Pärast vilkumist pliidiplaadi ala ekraanil teatud aja jooksul hakkab sümbol püsivalt põlema. Kui sümbol püsivalt põleb, tähendab see funktsiooni aktiveerimist.



Taimerit saab kasutada ainult sisselülitatud keeduplaatide puhul.



Teiste keeduplaatide taimerite seadistamiseks korra ke ülaltoodud toimingud.



Ilma pliidi ala ja selle temperatuuritaset valimata ei saa taimerit seadistada.



Pärast taimeri aktiveerimist kuvatakse taimeri ekraanil valitud pliidi ala jaoks määratud aeg.

Taimerite väljalülitamiseks

Määratud aja möödudes lülitub keeduplaat automaatselt välja ning kostub helisignaali. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

Taimerite enneaegseks väljalülitamiseks

Kui taimer lülitatakse enneaegselt välja, jätkab pliit seadistatud temperatuuriga töötamist kuni selle väljalülitamiseni.

Väljalülitamine taimeri sätte tasemele "00" vähendamisel:

1. Klahvi vajutamisega valige vastava keeduplaadi taimer.
2. Vähendage väärtust, puudutades klahvi, kuni taimerinäidikule ilmub „00“— Te võite ka kiiremini edasi liikuda, kui vajutate pikalt klahvi — või
⇒ Pärast seda, kui sümbol vilgub keeduala tsooni ekraanil teatud aja jooksul, lülitub see täielikult välja ja taimer tühistatakse.

Seiskamine

- ✓ Selle funktsiooni abil saate vähendada kõikide pliidi funktsioonide (v.a. taimer) temperatuuritasemeid teatud ajaks 1. tasemele.



Kui taimer on seadud mõnele pliidiplaadi alale, jätkab taimer tööd seiskamisfunktsiooni ajal.

1. Puudutage klahvi , kui teie pliit on sisse lülitatud.
⇒ Kõik kasutatavad keeduplaadid jätkavad tööd 1. tasemel.
2. Puudutage uuesti klahvi , et käivitada kõik peatatud pliidid eelmiste seadistustega.

Sätted

Antud funktsiooni abil saate muuta toitehaldust, toiduvalmistamise lõpu helisignaali aega ning pliidi ja õhupuhasti ühenduse sätteid.

Toitehalduse sätted

Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aeg

- ☐FF5: Ventilatsioonirežiimi valik
 ☐FF6: Aktiivsõefiltri eluiga
 ☐FF7: Aktiivsõefiltri lähtestamine

1- Toitehalduse sätted (☐F)

- ✓ Selle funktsiooniga saate seadistada pliidi koguvõimsuse nii, nagu soovite.
1. Lülitage pliit sisse, puudutades klahvi ①, ja lülitage see välja, puudutades uuesti klahvi ①.
 2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid ☐/ ☐☐/ ☐☐☐/ ☐☐☐☐.
 - ⇒ Taimeri ekraanile ilmub ☐F|ja vasakule tagumise keeduala tsooni ekraanile ilmub "9".
 3. Puudutades vasaku tagumise pliidi seadistusala või libistades sõrme sellel alal, seadistage võimsustase vahemikus (vt tabel - Toitehalduse tase), mis on seatud vahemikku "1" kuni "9".
 4. Kinnitage valitud aste klahvi ① vajutamisega.
 - ⇒ Teie pliit lülitub välja ja hakkab töötama koguvõimsuse seadistusega valitud tasemel.

"Toitejuhtimine" hõlmab 9 erinevat energiataset (vt tabel - Toitejuhtimise tase).
Toitehalduse astmete tabel

Toitehalduse aste	Koguvõimsus (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Toodete puhul, mille elektrienergia kogutarbimine on maksimaalselt 3,6 kW (vt kasutusjuhendi tehniliste näitajate tabelit), jääb koguvõimsuse väärtus 3,6 kW tasemete 5, 6, 7, 8 ja 9 puhul.

2- Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja säte (☐F☐)

- ✓ Selle funktsiooni abil saate seadistada pliidi küpsetamise lõpu signaali aja nii, nagu soovite.
1. Lülitage pliit sisse, puudutades klahvi ①, ja lülitage see välja, puudutades uuesti klahvi ①.
 2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid ☐☐/ ☐☐☐/ ☐☐☐☐/ ☐☐☐☐☐.
 - ⇒ Vaikimisi seade ☐F| kuvatakse taimerite ekraanil.
 3. Toiduvalmistamise lõpu helisignaali seadistamiseks vajutage üks kord klahv ☐☐.
 - ⇒ Taimeri ekraanile ilmub ☐F☐ja vasakule tagumise keeduala tsooni ekraanile ilmub "2".
 4. Puudutades vasaku tagumise pliidi seadistusala seadistusala või libistades sõrmega sellel alal, seadistage signaaliaja seadistus (vt tabel - küpsetamise lõpu helisignaali aeg) vahemikku "0" kuni "3".
 5. Kinnitage toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja säte klahvi ① vajutamisega.
 - ⇒ Teie pliit lülitub välja ja hakkab tööle signaaliaja seadistusega valitud tasemel.



Toiduvalmistamise lõpu helisignaali tehase vaikeväärtuseks on 2.

Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja sätete tabel

Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aste	Toiduvalmistamise lõpu helisignaali kestus
0	15 sekundit
1	30 sekundit
2	1 minut
3	2 minut

3-Ventilatsioonirežiimi seadistus (CF5)

- ✓ Seda seadet kasutatakse 2 režiimis: Sisemise ringluse ja välise ringluse režiim. (Ventilatsioonirežiimid) Seade on eelseadistatud vastavalt sisemisele ringlusrežiimile. Muutuda;

1. Lülitage pliiit sisse, puudutades klahvi ①, ja lülitage see välja, puudutades uuesti klahvi ①.
2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid ④/ ③/ ④/ ③.
 - ⇒ Vaikimisi seade CF kuvatakse taimerite ekraanil.
3. Puudutage neli korda klahvi ventilatsiooni ③ režiimi seadistamiseks.
 - ⇒ Ilmub taimeri ekraanil CF "1" ilmub vasaku tagumise keeduala tsooni ekraanile.
4. Ventilatsioonirežiimi saab seadistada välisringluseks, puudutades vasaku tagumise pliidiplaadi tsooni seadistusala või libistades sõrmega üle ala, pliidiplaadi ekraanile tuuakse "2".
5. Kinnitage ventilatsioonirežiimi seadistus, puudutades klahvi ①.
 - ⇒ » Seade lülitub välja ja teie seade hakkab tööle valitud ventilatsioonitaseme seadistusega.

4 - Aktiivsöefiltri eluea näidik (CF6)

- ✓ Toote aktiivsöefiltrid, kui neid kasutatakse siseringluses, tuleb pärast teatud kasutusperioodi vahetada. Filtrite järelejäänud töötunde saate kontrollida CF seadete ekraanil.

Ekraanil kuvatakse järelejäänud aega 150 tunni tagantjärele tagasiarvestusena.



Veenduge, et toote aktiivsöefiltrid vahetatakse välja iga 150 töötunni järel, kui seade töötab siseringlusrežiimil. Pärast 150 tundi ilmub ventilatsiooni näidikule sümbol ①. See hoiatussümbol ei ilmu, kui teie toode on seatud välise ringluse režiimi.

1. Lülitage pliiit sisse, puudutades klahvi ①, ja lülitage see välja, puudutades uuesti klahvi ①.
2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid ④/ ③/ ④/ ③.
 - ⇒ Vaikimisi seade CF kuvatakse taimerite ekraanil.
3. Puudutage viis korda klahvi ③, et kuvada aktiivsöefiltri kasutusiga.
 - ⇒ "Taimeri" näidikul CF, täpsemalt vasakul tagumisel keeduplaadi näidikul, kuvatakse aktiivsöefiltri järelejäänud töötundide arv järgmiselt: "3" üle 100 tunni, "2" 50-100 tunni, "1" 5-50 tunni ja "0" 0-5 tunni puhul."
4. Puudutades klahvi ① saab seadistusekraani sulgeda.

5 - aktiivsöefiltri näidiku lähtestamine (CF7)

Pärast 150 töötundi ilmub ventilatsiooni näidikule sümbol ①. Aktiivsöefiltrite eemaldamise ja asendamise tulemusena, nagu on kirjeldatud hooldus-puhastuse osas, järgitakse järgmisi samme, et nullida näidik:

1. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid ④/ ③/ ④/ ③.
 - ⇒ Vaikimisi seade CF kuvatakse taimerite ekraanil.

- Puudutage kuus korda klahvi  , et kuvada aktiivsõefiltri kasutusiga.
 - ⇒ Ilmub taimeri ekraanil  ülejäänud aktiivse sõefiltri järelejäänud töötundide ekraanil vasaku tagumise keeduala tsooni ekraanil näidatakse vastastikku cF6 menüüga.
- Puudutage ventilatsiooni ekraanil klahvi  sekundi jooksul.
 - ⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 1-2-3. Lähtestamine on lõpetatud.
- Sellel ekraanil saab menüüst väljuda, kui vajutada klahvi①.

Induktsioonplaatide ohutuks ja tõhusaks kasutamiseks

Tööpõhimõte: Tänu oma tööpõhimõttele kuumutab induktsiooniga kuumutuselement keedupotti otse. Seega on sellel palju eeliseid teiste pliidi tüüpide ees. See töötab tõhusamalt ja pliidiplaadi pind on jahedam.

Teie induktsioonpliit on varustatud suurepärase ohutussüsteemiga, mis tagab maksimaalse ohutuse.



Teie pliit võib sõltuvalt mudelist olla varustatud induktsioonkeeduplaatidega läbimõõduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Tänu induktsioonifunktsioonile tuvastab iga pliidiplaadi ala automaatselt sellele asetatud potti. Energia tekib ainult potti kontaktpinnal ja seega on võimsuse kulu minimaalne.

Automaatne väljalülitussüsteem

Pliidi juhtimissüsteemil on automaatne väljalülitussüsteem. Kui üks või mitu pliidiplaadi ala jäetakse sisselülitatuks, lülitub pliidiplaat mõne aja pärast automaatselt välja (vt tabel-1). Keeduplaadiga seotud taimeri puhul lülitatakse ka taimeri ekraan välja.

Automaatse väljalülituse ajapiirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse suurimat ajavahemikku.

Pärast selle automaatset väljalülitust saab kasutaja pliidiplaati eespool kirjeldatud viisil uuesti käsitseda.

Tabel-1: Automaatse väljalülituse ajavahemikud

Temperatuur	Automaatse väljalülituse ajavahemikud tundides
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Kiirsoojendus (booster)	10 minut

Tabel-2: Ventilatsiooni automaatne väljalülitusperiood

Kiiruse tase	Automaatse väljalülituse ajavahemikud tundides
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensiivne töötamine (võimendaja)	8 minut

Kui mõnes mudelis näidatakse temperatuuri tasemeid nii: 1,2,3 ... 19, mõnes muus mudelis võib see välja näha järgmiselt: 1,1, 2,2. ... 9 mõningates mudelites. See erineb toote mudeli järgi.

Ülekuumenemise kaitse

Teie pliit on varustatud mitme anduriga, mis tagavad kaitset ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võite märgata järgmist:

- Töötav pliidiplaat võib välja lülituda.

- Valitud tase langeb. Kuid see ei kajastu ekraanil.

Ülevoolukaitsesüsteem

Teie pliit on varustatud ülevoolukaitsesüsteemiga. Kui mingil põhjusel tekkinud ülevool jõuab juhtpaneelile, katkestab süsteem automaatselt toiteühenduse pliidi väljalülitamiseks. Vahepeal ilmub ekraanile hoiatus **F**.

6 Ventilatsiooni kasutamine

Üldhoiatused

- Ventilatsiooniks on eri kiirusega mootor. Selleks, et seade töötaks hästi, soovitate tavatingimustes kasutada madalat kiirust ja tugeva lõhna ja aurude kondenseerumise korral kõrget kiirust.

Ventilatsioonirežiimid

Seda seadet kasutatakse 2 režiimis: Sisemise ringluse ja välise ringluse režiim.

Sisemine ringlus



Pliidi keskelt imetud õhk puhastatakse esmalt õlist, läbides õlifiltri. Seejärel juhitakse see läbi aktiivsöefiltri ja viiakse tagasi kööki.

HOIATUS: Sisemise ringluse režiimi korral tuleks tootes määratletud piirkonda paigaldada aktiivsöefiltriid, et hoida lõhnaterade osakesed sissehingatavas õhus. Seadme sisemise ringluse jaoks määratletud erinevate paigaldusvariantide kohta vaadake paigaldusjuhendit või konsulteerige oma volitatud edasimüüjaga.

Väline ringlus



Õige võimsus

Induktsioonpliidi tööpõhimõtteks on kohene reaktsioon käskudele. Selle toitesätteid saab muuta väga kiiresti. Seega saate seadme kohese väljalülitamisega vedeliku (vesi, piim) ülevoolu ära hoida.

Õhk, mis imetakse pliidi keskelt, läbib õlifiltriid ja juhitakse torusüsteemi kaudu korstna kaudu väljapoole.

Ventilatsioon_mod_setting

Toode on eelseadistatud sisemisele ringluse režiimile.

Selleks, et toode oleks välise ringluse režiimil, tuleb seadete $\square \text{FS}$ jaotises teha vastav seadistus.

Manuaalne ventilatsiooni seadistus

- ✓ Ventilatsiooni saab seadistada käsitsi.

1. ① Lülitage pliit klahvi vajutamisega sisse.
⇒ “0” Ventilatsiooni näidikutel kuvatakse sümbol
2. Koputades ventilatsiooni seadistusala või libistades sõrmega sellel alal, seadistage kiiruse tase vahemikus „1“ ja „3“.

Manuaalse ventilatsiooni väljalülitamine

1. Koputades ventilatsiooni seadistusala või libistades sõrmega sellel alal, seadke kiiruse tasemeks 0.

Intensiivse ventilatsiooni režiimi sisselülitamine

1. Intensiivse ventilatsiooni režiimi saab aktiveerida, puudutades klahvi X .
⇒ Intensiivne ventilatsioonirežiim töötab maksimaalselt 8 minutit. Selle aja jooksul vilgub ekraanil ikoon P. Pärast 8 minutit langeb ventilatsiooni kiirus tasemele 3 ja jätkab tööd sellel kiiruse tasemel.

Intensiivse ventilatsiooni režiimi väljalülitamine

1. Koputades ventilatsiooni seadistusala või libistades sõrmega sellel alal, seadke kiiruse tasemeks **0**.



Kui intensiivse ventilatsioonirežiimi ajal vajutada mingit kiirustaseme nuppu, siis läheb see sellele tasemele ja jätkab töötamist.

Automaatne käivitamine

- ✓ Teie toode mõõdab toiduvalmistamisala temperatuuritaset, temperatuuri ja tööaega. See määrab nende väärtuste alusel kõige sobivama ventilatsiooni töökiiruse ja töötab automaatselt määratud tasemetel.
- 1. Automaatrežiimi sisselülitamiseks vajutage  nuppu.
 - ⇒ See määrab nende väärtuste alusel kõige sobivama ventilatsiooni töökiiruse ja töötab automaatselt määratud tasemetel. Selle uuesti aktiveerimiseks tuleb see uuesti sisse lülitada.



Kui automaatrežiim on aktiivne, siis tühistatakse see, kui lülitate selle mis tahes kiirusel sisse või välja.

2. Automaatrežiimi varem väljalülitamiseks vajutage veelkord  klahvi.

Abiventilaatori tööfunktsioon

Abiventilaatori tööfunktsioon tagab, et toiduvalmistamise lõpus tekkida võiv lõhn ja suits eemaldatakse, määrates automaatselt aja ja kiiruse taseme vastavalt toiduvalmistamisala temperatuurile, kiiruse tasemele ja tööajale, kui toode lülitatakse välja toiduvalmistamise tulemusel toiduvalmistamisaladel, kui ventilatsioon töötab automaatrežiimil.

Kui soovitakse järeltoimingut välja lülitada, saab selle välja lülitada, vajutades nuppu .



Automaatrežiimil töötades jätkab ventilatsioonisüsteem tööd 2-20 minutit pärast toiduvalmistamise lõppu ja pottide eemaldamist pliidilt.

7 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

7.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

- Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega! Õli süttimisel summutage leegid tuletaki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Alati eemaldage liigne vesi enne toidu praadimist ja asetage valmistatavat toitu aeglaselt kuumutatud õlisse. Veenduge, et külmutatud toidud on sulatatud enne praadimist.
- Õli kütisel veenduge, et kasutatav pott oleks kuiv ja hoidke kaant lahti.
- Energiasäästliku toiduvalmistamise soovitusi leiate jaotisest „Keskkonnajuhised“.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.

8.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuuma pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igit töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Pliidiplaatide kohta:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võivad tekitada plaadipliitidele ja nende alade komponentidele püsivaid plekke. Lülitage pliidiplaat välja ja puhastage ära ülevoolanud vedelikud kohe pärast selle jahtumist.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igit töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.

- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsna ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

8.2 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutuspinna

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ kirjeldatud toiminguid klaaspindade puhastamiseks. Erijuhtudel võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

- Suhkrupõhised toidud, nagu tume kreem, tärklis ja siirup, tuleks eemaldada kohe, ootamata pinna jahtumist. Vastasel juhul võib klaasist pind jäädavalt kahjustada saada.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliit on kuum, vastasel juhul võivad tekkida püsivad plekid.

8.3 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneeli, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneeli niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

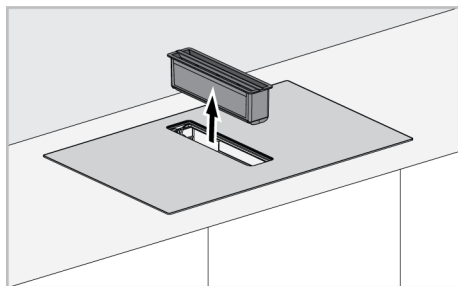
8.4 Ventilatsiooni puhastamine

Et tagada tõhus lõhna ja õlipüsimine, tuleb aktiivsöefiltreid regulaarselt vahetada ja õlifiltrit regulaarselt puhastada.

Metallist õlifiltri puhastus

- ✓ Õlifilter filtreerib tõmmatud suitsus oleva õli. Metallist rasvafiltrit tuleb hea töö tagamiseks korrapärase ajavahemike järel puhastada.

1. Eemaldage õlifilter, tõmmates seda üles.





Õlifilter võib oma alumisele pinnale koguda õli või ülevoolavaid vedelikke. Filtri lahtivõtmise ajal tuleb see tilkumise ja mahavalgumise vältimiseks otse eemaldada.



Olge ettevaatlik, et te ei kahjustaks eemaldatud õlifiltri rühma, kukkudes pliidiplaadi klaasile.

2. Peske eemaldatud rasvafiltrit nõudepesumasinas või käsitsi.



Peske filtreid vees vedela pesuvahendiga ja paigaldage pärast kuivatamist uuesti. Alumiiniumfiltrid võivad pestes värvi muuta; see on normaalne ega vaja filtreid vahetada.

3. Vahetage õlifilter pärast puhastamist.

Aktiivsöefiltri eemaldamine

Aktiivsöefiltrid säilitavad tootes lõhna ja neid tuleb optimaalse toimimise tagamiseks regulaarselt vahetada. Asendamiseks pöörake tähelepanu täitmise hoiatusnäidikule.



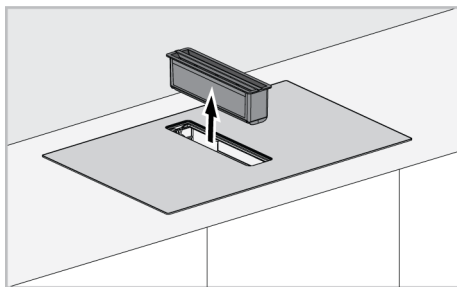
Kui toode on 150 töötundi läbinud, kuvatakse keedu-plaatidel F-kujuline hoiatus. Filtrit tuleks vahetada hiljemalt selle hoiatuse ilmumisel. Selle hoiatuse lähtestamiseks järgige jaotises Seaded olevat üksikasjalikku selgitust.



Aktiveeritud süsinikfiltrite järelejäanud tööaja vaatamiseks järgige jaotises Seaded üksikasjalikku selgitust.

Eemaldada;

1. Eemaldage õlifilter, tõmmates seda üles.

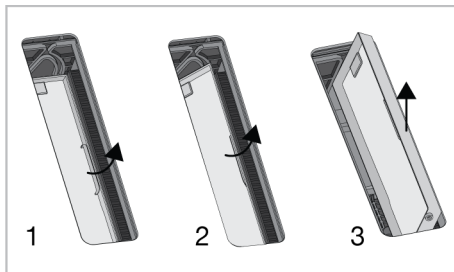


Õlifilter võib oma alumisele pinnale koguda õli või ülevoolavaid vedelikke. Filtri lahtivõtmise ajal tuleb see tilkumise ja mahavalgumise vältimiseks otse eemaldada.



Õlifiltri osas on magnetlüliti. Ventilatsioon ei ole võimalik ilma vedelikukaitse osata.

2. Eemaldage vedeliku kogumiskamber, nagu on näidatud alloleval joonisel.



Vedeliku kogumiskambri osas on magnetlüliti. Ventilatsioon ei ole võimalik ilma vedelikukaitse osata.

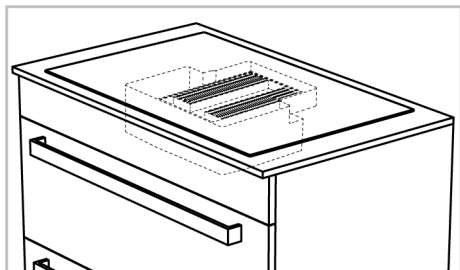


Vedeliku kogumiskambrit tuleb perioodiliselt puhastada. Osa saab puhastada vedela pesuvahendiga vees pestes ja loputades või pesta nõudepesumasinas max 70 °C.

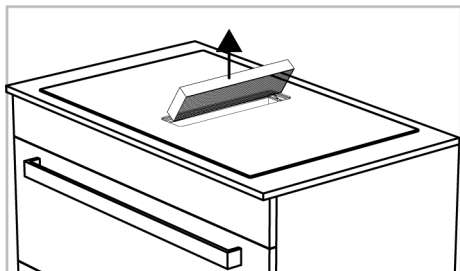
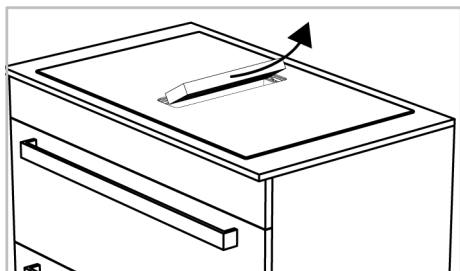


Vedeliku kogumiskambri osa uuesti kokkupanemisel tuleb see asetada nii, et noole suund oleks esimesel kohal.

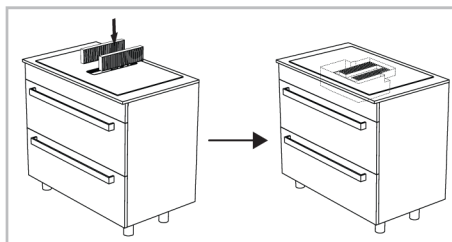
3. Pärast vedeliku kogumiskambri eemaldamist on alumises kambris paremal ja vasakul kaks söefiltrit.



4. Esiteks, et eemaldada üks söefiltritest selle magnetpilust ventilatsioonipilust, tõmmake seda kallutades enda poole ja võtke see välja, nagu joonisel näidatud.



5. Samal viisil eemaldage teine söefilter selle korpusest.
6. Asetage kaks uut aktiivsöefiltrit nende magnetitesse, kallutades neid kordamööda läbi tuulutuspilu. Veenduge, et see oleks täielikult magnetpesadesse paigas.



7. Paigaldage vedelikukaitse plastik sammoodi nagu selle eemaldamisel.
8. Sisestage õlifilter.

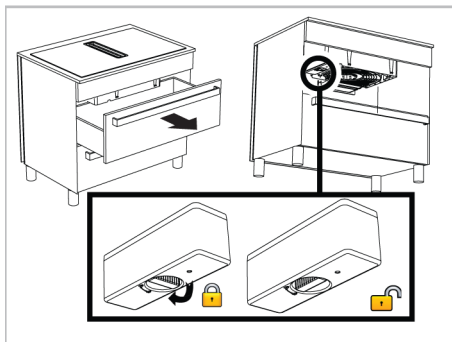
Reoveepaak

Kui toote ventilatsioonikambris läheb intensiivne vedelik, kogutakse need vedelikud pliidiplaadi all asuvasse reoveereservuaari. Sel juhul tuleks reoveepaak eemaldada, vedelik välja valada ning paak puhastada ja uuesti paigaldada.



Reoveepaaki on soovitatav puhastada kord kuus.

Reoveepaagi eemaldamiseks:

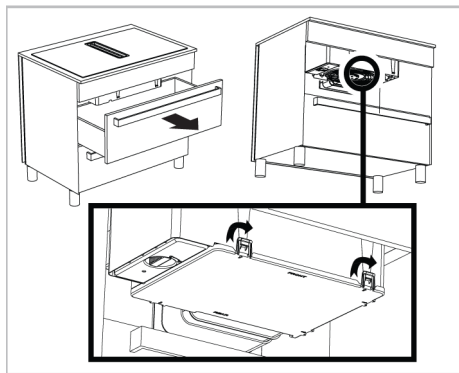


1. Eemaldage pliidiplaadi all asuv ülemine sahtel. Peaksite jõudma pliidiplaadi alla.
2. Sirutage pliidiplaadi alla jääv reoveepaak.
3. Avage ja eemaldage reoveepaak, keerates lukustusnuppu.
4. Valage kambris olev vedelik välja ja puhastage kamber.
5. Keerake lukustusnuppu ja lukustage see, sisestades kambriga tagasi oma pesa.

Alumise katte puhastamine

Kui toote põhjas olev alumine kate määrdub, saate selle võib-olla eemaldada ja puhastada.

Alumise katte eemaldamiseks:



1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the bottom cover from under the hob.
3. There are 5 locks in the directions shown by the arrow symbols on the bottom cover. By releasing these locks, remove the bottom cover by holding it downwards.
4. After cleaning the bottom cover, push it upwards hard in the same direction so that the locks fit into their slots.

9 Veatsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.
- Kui pliidiplaat ei lülitu sisse, kui vajutate sisse/välja klahvi >>> Ühendage see lahti ja oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui ühendate selle.
- Sellel on ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliidiplaat jahtub.
- Sobivaid potte ei tohi kasutada. >>> Kontrollige oma potte.

ikoon põleb pliidiplaadi tsooni ekraanil alati.

- Potte ei tohi asetada töötavale pliidiplaadile. >>> Kontrollige, kas pliidiplaadil on pott.
- Teie pott ei pruugi olla induktiooni jaoks sobiv. >>> Kontrollige, kas teie pliit sobib induktioonpliidiga.
- Pott ei pruugi olla pliidiplaadi keskel õigesti või panni alumine pind ei pruugi olla pliidiplaadi jaoks piisavalt lai. valitud pliitsoon. >>> Keskendage pliitsoon, valides pliidiplaadi jaoks piisavalt laia potti.
- Pliit või pliitsoon võib olla liiga kuum. >>> Oodake, kuni need jahtuvad.

Valitud pliitsoon lülitub töötamise ajal ootamatult välja.

- Valitud kambri küpsetusaeg võib olla aegunud. >>> Saate määrata uue küpsetusaaja või lõpetada toiduvalmistamise.
- Sellel on ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliidiplaat jahtub.
- Puutetundliku juhtpaneeli võis katta mõni objekt. >>> Eemaldage paneelil olev objekt.

Kuigi pliidiplaadi tsoon on sisse lülitatud, pott ei kuumene.

- Pott ei pruugi sobida induktsoonpliidiplaadiga. >>> Kontrollige, kas teie pliit sobib induktsoonpliidiga.
- Pott ei pruugi olla pliidi ala keskel õigesti või panni alumine pind ei pruugi olla pliidiplaadi jaoks piisavalt lai. valitud pliititsoon. >>> Keskendage pliititsoon, valides pliidi ala jaoks piisavalt laia potti.

Jahutusventilaator töötab ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud.

- See ei ole viga. Jahutusventilaator töötab seni, kuni pliidiplaadi elektroonikaseadmed langevad sobiva temperatuurini.

Toiduvalmistamise ajal on kuulda heli

- Toiduvalmistamise ajal võib tekkida helisid. Need helid sõltuvad kööginõude koostisest. Need helid on normaalsed ega tähenda rikkeid ning on induktsoonitehnoloogia eripära.

Võimalikud helid ja põhjused

- **Ventilaatori heli:** Pliidil on ventilaator, mis töötab automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilaatoril on erinevaid tööastmeid ja see töötab vastavalt temperatuuri erinevatele tasemetele.
- **Madal sumin nagu trafo töö ajal:** See on induktsoonitehnoloogia eripära. Kuna kuumus kandub otse kööginõu põhja, võib see sõltuvalt kööginõu materjalist tekitada suminat. Seetõttu saab erinevate kööginõude puhul kuulda erinevaid helisid.
- **Lõhkemise heli:** Selle põhjuseks on kööginõude põhi ja materjal. Kui kööginõud on valmistatud erinevatest kihtidest, mis on valmistatud erinevatest materjalidest, võib tekkida lõhkemise heli.
- **Vilistav heli:** Kahe keeduplaadi samaaegsel kasutamisel erinevate temperatuuride juures samal pliidiplaadil võib kuulda vilistamist.

Veakoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

Tõrkekoodid	Tõrke põhjused	Võimalikud lahendused
E 22 E 26	Induktsioonkeeduplaat on ülekuumenenud.	Lülitage induktsoonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui keeduplaadi temperatuur langeb alla piirväärtuse.
E 46	Ühte või mitut klahvi hoitakse all kauem kui 10 sekundit. Juhtpaneelile on jäetud mõni ese või juhtseade puutus kokku auruga.	Probleem lahendub käe eemaldamisel pliidiplaadilt. Probleem lahendub juhtpaneeli puhastamisel.
E 47	Kasutatakse Induktsioonkuumutuseks mittesobivat potti.	Tõrge kaob, kui kasutatakse induktsoonkuumutuseks sobivat potti.
E 1 - E 15	Induktsioonpliidiplaadi sidetõrge.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 16 - E 21	Induktsioonpliidiplaadi temperatuurianduri tõrge.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 23 E 24	Induktsioonpliidiplaadi tarkvara tõrge.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 25	Induktsioonpliidiplaadi ventilaatori tõrge.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

Törkekoodid	Törke põhjused	Võimalikud lahendused
E 31 - E 45	Induktsioonpliidiplaadi elektroonilise plaadi riistvara tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 48 E 49 E 51	Induktsioonpliidiplaadi anduri tõrge.	Andur tuleb asendada töötingimustele vastavaga. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 52 - E 57	Induktsioonpliidiplaadi tõrge kõrge temperatuuri tõttu.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtuse. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 58 - E 59	Automaatse toiduvalmistamise režiimis ilmnes anduri viga / kõrge temperatuuri viga.	Lülitage induktsioonpliit välja ja oodake, kuni see jahtub. Kui probleem püsib, võtke ühendust volitatud teenindusega.
FF	Võimalik, et mõnda klahvi on pikalt vajutatud.	On võimalik, et pärast pika vajutust,
	teisaldati juhtpuldile keedupott.	Kui juhtpuldil olev keedupott tõsta,
	võib juhtpuldile jääda toitu või vedelikku.	Toidu või vedeliku puhastamisel tõrge kaob.

1 Istruzioni relative alla sicurezza ..	74
1.1 Uso previsto	74
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici	74
1.3 Sicurezza elettrica	75
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	77
1.5 Installazione in sicurezza	77
1.6 Utilizzo in sicurezza	78
1.7 Sicurezza della ventilazione	79
1.8 Avvertenze sulla temperatura	80
1.9 Uso degli accessori	80
1.10 Sicurezza nella cottura	80
1.11 Induzione	80
1.12 Manutenzione e pulizia in sicurezza	81
2 Istruzioni relative all'ambiente.....	82
2.1 Direttiva sui rifiuti	82
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	82
2.2 Informazioni sull'imballaggio	82
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	82
3 Il prodotto	83
3.1 Presentazione del prodotto	83
3.2 Informazioni generali sul fornello	84
3.3 Specifiche tecniche	85
4 Primo utilizzo	86
4.1 Pulizia iniziale	86
5 Come utilizzare il piano cottura ..	86
5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	86
5.2 Unità di controllo piano cottura	89
6 Utilizzo della ventilazione	98
7 Informazioni generali sulla cottura	99
7.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	99
8 Manutenzione e pulizia	100
8.1 Informazioni generiche per la pulizia	100
8.2 Pulizia del piano cottura	101
8.3 Pulizia del pannello di controllo ...	101
8.4 Pulizia del ventilatore	101

Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.



1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- Girare il manico delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrarle e scottarsi.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:
 1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
 2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
 3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
 4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore,

- ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
 - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
 - (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
 - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
 - Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
 - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
 - Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
 - Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
 - Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
 - Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:
- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.

- Evitare di inserire il dispositivo in preseunte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.



1.5 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.

- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.
- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.
- Non agganciare mai il prodotto a canne fumarie utilizzate come stufe o stufe con fiamma libera. Rispettare le norme locali sullo spurgo del deflusso.



1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:
 - Spegnere tutte le piastre a gas e (se applicabile) elettriche. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
 - Non toccare la superficie dell'apparecchio.
 - Non utilizzare l'apparecchio.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

- Non far funzionare l'apparecchio senza un filtro di intrappolamento dell'olio. Non rimuovere i filtri mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per motivi di sicurezza, nel filtro dell'olio e nelle parti in plastica di protezione dei liquidi è utilizzato un interruttore magnetico. Il prodotto non funzionerà se non dopo aver montato queste parti.
- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i contenitori, non farli scivolare sulla superficie.
- La pressione del vapore dalla superficie del piano cottura e l'umidità possono far scivolare o saltare la pentola. Per questo motivo, assicurarsi che il fondo e la superficie della pentola siano sempre asciutti.



1.7 Sicurezza della ventilazione

- **Pericolo di avvelenamento!** Mentre l'apparecchio è in funzione, l'aria viene aspirata da tutta la casa. Se non c'è un'adeguata ventilazione, si determina un flusso d'aria e le scorie e i gas tossici rilasciati come risultato della combustione nella casa vengono riasorbiti. Non utilizzare il prodotto insieme a prodotti che forniscono circolazione d'aria e che potrebbero emettere gas tossici (stufe a legna, gas, petrolio e carbone, caldaie, scaldabagni, ecc.)
- Far controllare l'adeguatezza del sistema di ventilazione e della cappa del proprio edificio da persone autorizzate.
- (Tranne per le merci che restituiscono l'aria di scarico alla stanza) La stanza deve essere ben ventilata se il prodotto viene utilizzato nella stessa area delle apparecchiature per la combustione di gas o combustibili liquidi.
- La canna fumaria di apparecchi come stufe da camera a gas o con combustibile liquido deve essere completamente coibentata nell'ambiente in cui viene utilizzato il prodotto, oppure l'apparecchio deve essere ermetico.
- Se nello stesso ambiente del prodotto è presente un'altra apparecchiatura che funziona con energia diversa da quella elettrica, la pressione negativa nella stanza deve essere al massimo di 0,04 mbar in modo

che lo scarico dell'altro apparecchio non venga riassorbito nel locale dal prodotto.

1.8 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- La temperatura del prodotto potrebbe essere alta. Non riporre oggetti infiammabili o bombolette spray nei cassetti direttamente sotto il piano cottura.

1.9 Uso degli accessori

- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico o indicate dal produttore dell'apparec-

chio nelle istruzioni per l'uso come idonee oppure protezioni per piano cottura integrate nell'apparecchio. L'utilizzo di protezioni inadeguate può causare incidenti.

1.10 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

1.11 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia "ad induzione"

avanzata. Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione “Scelta della pentola”.

- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- A causa del potenziale impatto del campo elettromagnetico sulle impostazioni del pacemaker, si consiglia di mantenere una distanza minima di 60 cm dal piano cottura a induzione quando lo si accende.
- Chiudere la zona dal pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore della pentola.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché si surriscaldano.

- Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura. Durante un uso prolungato e intensivo, i materiali potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano di cottura a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



1.12 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Sussiste il rischio di ustioni se il modulo per la ventilazione non è pulito periodicamente.
- Si raccomanda di pulire il filtro una volta al mese in caso di uso normale.
- Durante la rimozione del filtro olio dal prodotto, sul fondo potrebbe verificarsi un deposito di liquido indotto dalla condensa. Quando si toglie il filtro per la pulizia dopo la cottura, è importante, per facilitare la puli-

zia, che questo liquido sia prelevato senza versarlo nell'apparecchio.

- Il sale, i residui di zucchero sul fondo delle pentole o tali particelle sulla superficie del vetro

possono causare graffi e rotture del vetro. Prima di posizionare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito. Mantenere pulita la superficie in vetroceramica.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

2.3 Consigli per risparmiare energia

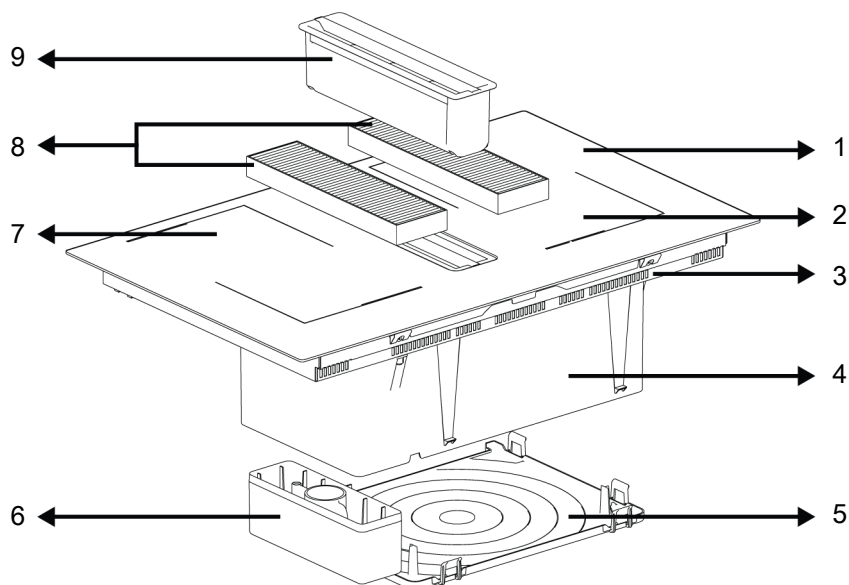
Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongela i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto

IT



1 Superficie di cottura in vetro

3 Alloggiamento inferiore

5 Coperchio inferiore

7 Fornello a induzione

9 Filtro dell'olio

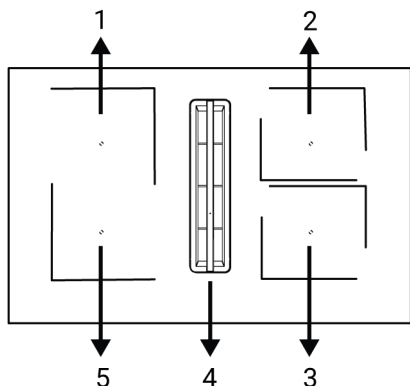
2 Fornello a induzione

4 Gruppo di ventilazione

6 Camera di raccolta del liquido in eccesso

8 Filtro a carbone

3.2 Informazioni generali sul fornello



- 1 Posteriore sinistro - Fornello a induzione
- 2 Posteriore destro - Fornello a induzione
- 3 Anteriore destro - Fornello a induzione
- 4 Centrale - Ventilazione
- 5 Anteriore sinistro - Fornello a induzione

Il fornello è dotato di superfici piani di cottura con ampie superfici (superfici Flexi). È possibile far funzionare tale superficie di cottura come piani individuali indipendenti l'uno dall'altro. Quando si utilizzano grandi pentole, è possibile attivare la funzione combinata e trasformare i piani cottura in un'unica superficie di cottura. L'uso di pentole appropriate per questi piani cottura e la funzione combinata sono descritti nella sezione "Funzionamento del fornello".

3.3 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	223,5 * / 600 / 520
Dimensioni di installazione del fornello (larghezza/profondità)(mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tensione/Frequenza	2N~380-415V; 50/60 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,4

Fornelli	
Posteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 x 210 mm
Potenza	2200 W /Booster 3100 W
Anteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 x 210 mm
Potenza	2200 W /Booster 3100 W
Anteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 x 210 mm
Potenza	2200 W /Booster 3100 W
Posteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 x 210 mm
Potenza	2200 W /Booster 3100 W

Funzionalità di ventilazione	
Controllo	3 livelli + 1 Booster
Potenza di aspirazione	620 m ³ /h

* L'altezza del piano cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del rivestimento inferiore del prodotto.



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

4.1 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

AVVISO: Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

5 Come utilizzare il piano cottura

5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnere sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnere sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.

- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionare le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di essa vengono posizionate pentole / padelle adatte alla cottura ad induzione e un sistema elettronico posto al di sotto del piano in vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole / padelle viene riscaldata prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle

pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

Vantaggi della cottura a induzione

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

Per un funzionamento sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.

- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

Pentole e padelle

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

Pentole e padelle adatte:

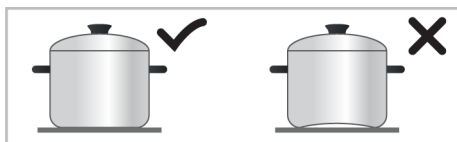
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

Pentole e padelle non adatte:

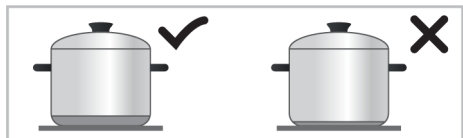
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

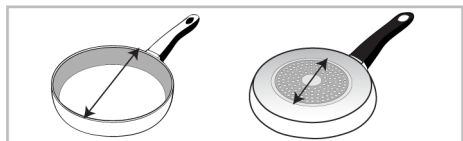
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



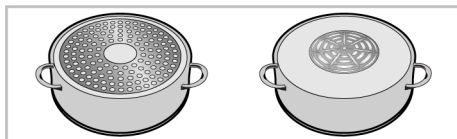
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.



- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



i L'equa distribuzione delle pentole sui piani di cottura a destra e a sinistra e al centro per la scelta dei piani di cottura influisce in modo positivo sulle prestazioni di cottura durante la cottura di più pasti sui piani di cottura a induzione.

Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

- È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
- È compatibile se    non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro fornello - mm	Diametro pentola - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	larghezza 210 - lunghezza 390

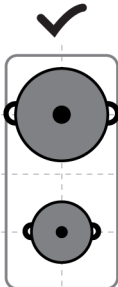
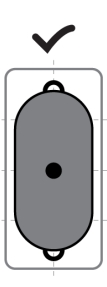
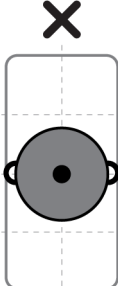
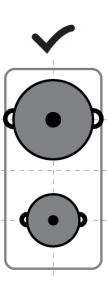
Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

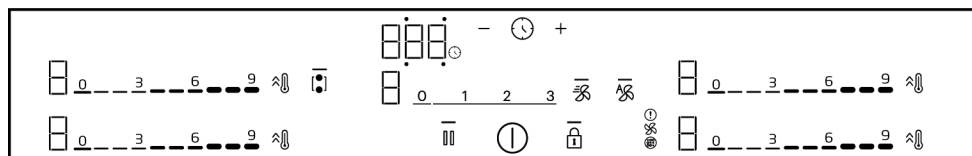
Zona di cottura con ampia superficie (flex)

Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'al-

tro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

Come due zone di cottura indipendenti		Come zona di cottura singola	
	Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.		Per le operazioni di cottura su grandi pentole/padelle, posizionare le pentole/padelle in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrate sulla zona cottura.
			

5.2 Unità di controllo piano cottura



— La luce che indica che il tasto corrispondente è stato azionato

ⓘ Tasto On/Off

🔒 Tasto blocco tastiera

🔥 Tasto combinazione fornello a superficie ampia

⚡ Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)

⏸ Tasto di arresto

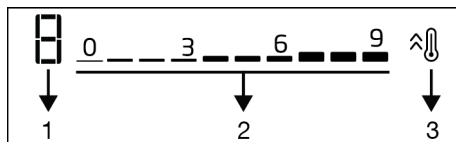
🕒 Tasto del timer

➕ Pulsante di aumento del timer

— Pulsante di diminuzione del timer

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

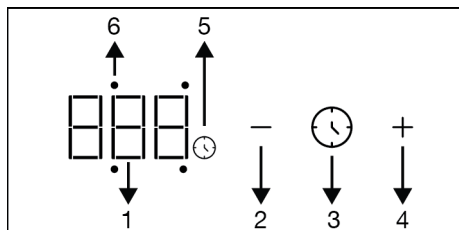
Il display della zona di cottura



1 Indicatore del livello di temperatura e portata del piano di cottura

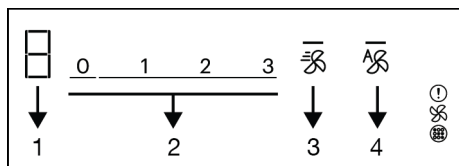
- 2 Area di regolazione del livello della portata - temperatura
- 3 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)

Schermo del timer



- 1 Indicatore del timer
- 2 Pulsante di diminuzione del timer
- 3 Tasto del timer
- 4 Pulsante di aumento del timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer del piano cottura pertinente

Display della ventilazione



- 1 Indicatore del livello di ventilazione
- 2 Campo di regolazione del livello di ventilazione
- 3 Tasto Booster
- 4 Tasto mod ventilazione automatica
- ⚠ Simbolo di avvertenza filtro al carbone pieno
- 🌀 Led ventilazione*
- 🌀 Simbolo di avvertenza filtro olio pieno*

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Avvertenze generali per il pannello di controllo

- i** La presente apparecchiatura è controllata da un pannello di controllo a sfioramento. Ogni operazione eseguita nel pannello di controllo touch viene confermata dall'emissione di un segnale acustico.

- i** Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.

- i** Il fornello torna automaticamente alla modalità stand-by se non viene eseguita nessuna operazione entro un periodo di 20 secondi.

- i** L'apparecchio visualizzerà l'avviso "FF" per motivi di sicurezza se viene toccato un qualsiasi tasto (🌀).

- i** La luce — sui tasti attivati o selezionati si illumina.

Accensione del fornello

1. Toccare il tasto ① sul pannello di controllo.

⇒ Il fornello è pronto all'uso.

Spegnimento del fornello

1. Toccare il tasto ① sul pannello di controllo.

⇒ Il fornello si spegne e torna in modalità stand-by.

Indicatore del calore restante

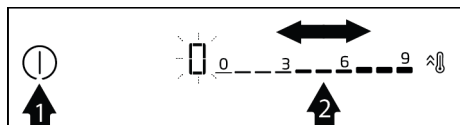
Sul pannello di controllo c'è un indicatore di calore per ogni zona di cottura. Questo indicatore segnala che il fornello è ancora caldo quando è spento. Non toccare il piano di cottura in questione fino a quando l'indicatore di calore residuo non scomparirà.

H : Alta temperatura

h : Bassa temperatura

- i** In caso di mancanza di corrente, l'indicatore di calore residuo non si illumina e mette in guardia l'utente contro i piani di cottura caldi.

Accendere le piastre (zona di cottura) e impostare il livello di temperatura



1. ① Accendere il fornello toccando il tasto.
⇒ Sui display delle zone del piano cottura sarà visualizzato il simbolo "0".
2. A seconda dell'area che si vuole accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura tra "0" e "9".
⇒ Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...9 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

Spegnere i fornelli:

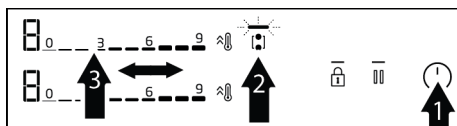
Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:

1. Impostando la temperatura su "0": Sarà possibile spegnere il fornello riducendo la temperatura impostata a "0".
2. Usare la funzione di spegnimento con timer per la zona di cottura desiderata: Al termine del tempo, il timer spegne il piano di cottura a esso collegato. Tutti i display mostrano "0" o "00". Il simbolo ⌚ sul display del piano di cottura scompare. L'impostazione del timer per la zona del piano di cottura è descritta nei capitoli qui di seguito.

Combinazione delle zone di cottura con superficie ampia (flexi) (se le zone di cottura con superfici larghe sono disponibili sul fornello)

1. ① Accendere il fornello toccando il tasto.
2. Toccare il tasto [🔥].

⇒ Il simbolo 0 appare sullo schermo della zona di cottura sinistra e il pulsante [🔥] si accende —.



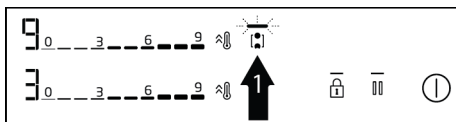
3. Toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura tra 0 e 9.
⇒ Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...9 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto. Il fornello inizia a funzionare. Se viene selezionato un altro piano cottura o se si lasciano passare 10 secondi senza che venga eseguita nessuna operazione, la luce [🔥] del tasto — si spegnerà.



Vengono descritti, a titolo di esempio, i piani di cottura con ampia superficie a sinistra. Se le zone di cottura a destra hanno superfici larghe, lo stesso vale per le zone di cottura a destra.

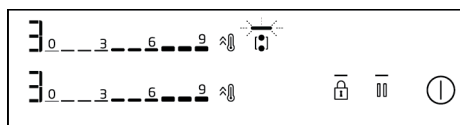
Combinazione delle zone di cottura con superficie ampia (flexi) mentre uno o entrambi le zone di cottura a sinistra stanno funzionando (se le zone di cottura con superficie ampia sono disponibili sul fornello)

- ✓ Mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra funzionano in modo separato, sarà possibile combinare entrambi i piani attivando il piano di cottura a superficie ampia. In questo modo, si può far funzionare una superficie di cottura più ampia con gli stessi valori.



1. Mentre una o entrambe le zone di cottura a sinistra sono in funzione, toccare il tasto .

- ⇒ Su entrambi i display delle zone di cottura, verrà visualizzata la zona di cottura con il grado più basso e si accenderà la luce  del tasto .
- ⇒ I piani di cottura combinati riprendono a funzionare con la temperatura della zona di cottura che hanno un grado inferiore e, ove necessario, con il valore di impostazione del timer. I valori della temperatura e del timer della zona del piano di cottura che aveva un valore di temperatura più alto prima della combinazione verranno eliminati.



2. Per modificare il valore della temperatura in seguito, impostare il livello di temperatura desiderato dall'area di impostazione.

Spegnimento delle zone di cottura con superficie ampia (flexi) (se le zone di cottura con superfici ampie sono disponibili sul fornello)

Premere il pulsante  per isolare le zone e ripristinarle al livello zero.

Impostazione alta potenza (BOOSTER)

Sarà possibile usare la funzionalità booster per riscaldare con la massima potenza. Si sconsiglia tuttavia di cucinare in questa posizione per lunghi periodi di tempo. L'impostazione di una potenza elevata potrebbe non essere disponibile su tutti i piani di cottura. Quando il periodo per l'impostazione dell'alta potenza (cfr. tabella dei periodi di spegnimento automatico) è scaduto, la zona di cottura si spegne.

Selezionando direttamente l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER):

1.  Accendere il fornello toccando il tasto.
2. Toccare il tasto  del piano di cottura desiderato.
 - ⇒ La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura.
 - ⇒ Quando il periodo per l'impostazione della potenza elevata (vedere tabella con i tempi per l'arresto automatico) è scaduto, la zona cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

Selezionare l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER) mentre la zona di cottura è attiva:

1. Toccare il tasto  quando il fornello è acceso e la relativa zona di cottura sta funzionando a un livello specifico.
2. La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo per l'impostazione della potenza elevata è scaduto, la zona di cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

Spegnere l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER) prima della sua scadenza:

Sarà possibile disattivare l'impostazione di potenza elevata ogni volta che lo si desidera, toccando il tasto . La zona cottura continua a funzionare al valore di temperatura più alto. Portare a 0 toccando l'area di impostazione della zona di cottura attiva o facendo scorrere il dito sull'area da spegnere.

Blocco tasti

Quando il piano cottura è acceso o spento, è possibile attivare il blocco dei tasti per evitare di cambiare accidentalmente le sue funzioni.

Attivazione del blocco tasti

1. Per attivare il blocco tasti,  toccare il tasto finché non **viene emesso un segnale acustico**.

⇒ La luce  del tasto — lampeggerà e tutti i piani cottura si saranno bloccati.



Solo il tasto  funziona quando il blocco tasti è attivo. Quando viene toccato qualsiasi altro tasto, la luce  del tasto — lampeggia a indicare che il blocco tasti è attivo. Se il fornello viene spento mentre i tasti sono bloccati, per riaccendere il fornello, il blocco tasti deve essere disattivato.

Disattivazione del blocco tasti

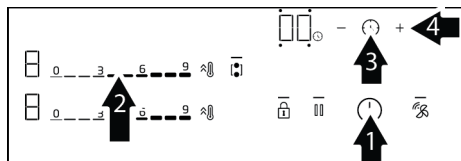
1. Premere e tenere premuto il tasto  fino a che non si sente un segnale. L'operazione deve essere confermata mediante un segnale acustico.

⇒ La luce  del tasto — si affievolisce e il blocco tasti viene disattivato.

Funzione timer

Questa funzione facilita il processo di cottura. Non è necessario monitorare il fornello durante tutto il periodo di cottura. La zona cottura si spegne automaticamente dopo il periodo selezionato.

Attivazione del timer



1.  Accendere il fornello toccando il tasto.
2. A seconda dell'area che si desidera accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura desiderato.
3. Attivare il timer premendo il tasto .

⇒ Sul display del timer si accende "00" e il simbolo  inizia a lampeggiare.

4. Sulla schermata del timer, attorno allo "00", vi sono 4 LED. Per impostare un timer per la zona del piano di cottura, toccare il tasto  per selezionare il lato della zona del piano di cottura corrispondente.
5. Impostare il periodo desiderato toccando i tasti $+/-$. Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente premendo il tasto $+$ o $-$ per un lungo periodo di tempo.

⇒ Il simbolo  si illumina in modo fisso dopo aver lampeggiato sul display della zona cottura per un determinato periodo di tempo. Quando il simbolo  si illumina fisso, indica che la funzione è stata attivata.



Il timer può essere utilizzato unicamente per i piani di cottura in funzione.



Ripetere la procedura di cui sopra per gli altri piani di cottura per i quali si desidera impostare un timer.



Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il livello di temperatura della zona di cottura.



Mentre il timer è attivo, il tempo impostato per la zona di cottura selezionata viene visualizzato sulla schermata del timer.

Spegnere i timer

Il fornello si spegne automaticamente e, quando il tempo impostato è scaduto, viene emesso un avviso acustico.

Toccare un tasto qualsiasi per spegnere l'avviso acustico.

Spegnere anticipatamente i timer

Se il timer viene spento anticipatamente, il fornello continua a funzionare con la temperatura impostata fino a che non viene spento.

Spegnimento riducendo l'impostazione del timer al livello "00":

1. Selezionare il timer del relativo piano di cottura toccando il tasto .
 2. Diminuire il valore toccando il tasto finché "00" — appare sul display del timer. Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente premendo il tasto — per un lungo periodo di tempo.
- ⇒ Dopo che, per un certo periodo di tempo, il simbolo lampeggia  sul display della zona cottura, si spegne completamente e il timer viene cancellato.

Funzione stop

- ✓ Usando questa funzione, è possibile ridurre per un certo periodo di tempo i livelli di temperatura di tutte le funzioni (tranne il timer) che operano sul piano cottura al 1° livello.



Se il timer è impostato per qualsiasi zona del piano di cottura, il timer riprende a funzionare durante la funzione di arresto.

1. Toccare il tasto  mentre il fornello è acceso.

⇒ Tutti i piani di cottura in uso continuano a funzionare al 1° livello.
2. Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare tutti piani cottura fermi con le loro impostazioni precedenti.

Impostazioni

Con questa funzione, sarà possibile modificare la gestione della potenza, il tempo del segnale acustico di fine cottura e le impostazioni di collegamento del fornello-cappa.

: Impostazione della gestione dell'energia

: Tempo del segnale acustico di fine cottura

: Selezione della modalità di ventilazione

: Visualizzazione della durata del filtro a carbone attivo

: Ripristino del filtro a carbone attivo

1- Impostazione della gestione della potenza ()

- ✓ Con questa funzione sarà possibile impostare la potenza totale del fornello come si desidera.

1. Accendere il fornello toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti  /  / .

⇒ Sul display del timer appare , e sul display della zona cottura posteriore sinistra viene visualizzato "9".

3. Toccando l'area di impostazione del piano cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di potenza tra (vedere Tabella - Livello di gestione della potenza) tra "1" e "9".
4. Confermare l'impostazione del livello selezionato toccando il tasto .

⇒ Il fornello si spegnerà e comincerà a funzionare con l'impostazione di potenza totale al livello selezionato.

La "Gestione della potenza" include 9 diversi livelli di potenza (vedere Tabella - Livello di gestione della potenza).

Tabella - Livello di gestione della potenza

Livello di gestione della potenza	Potenza totale (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4

7	5,7
8	6,7
9	7,4



Per i prodotti il cui consumo elettrico totale è pari a un massimo di 3,6 kW (fare riferimento alla tabella delle specifiche tecniche nel manuale), il valore della potenza totale rimane a 3,6 kW per i livelli di gestione energetica 5, 6, 7, 8 e 9.

2- Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura (CF2)

- ✓ Con questa funzione, sarà possibile impostare il tempo del segnale di fine cottura del fornello a seconda delle proprie preferenze.
- 1. Accendere il fornello toccando il tasto ①, e spegnerlo toccando nuovamente il tasto ①.
- 2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti ⌚/||/⌚/||.
- ⇒ L'impostazione predefinita CF| sarà visualizzata sulla schermata del timer.
- 3. Per l'impostazione del segnale acustico di cottura, toccare una volta il tasto ||.
- ⇒ Sul display del timer appare CF2, e sul display della zona cottura posteriore sinistra viene visualizzato "2".
- 4. Toccando l'area di impostazione del piano cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il tempo del segnale (vedere Tabella - Tempo cicalino fine cottura) tra "0" e "3".
- 5. Toccando il tasto ①, confermare l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura.

⇒ Il fornello si spegnerà e inizierà a funzionare con l'impostazione del tempo del segnale al livello selezionato.



Il valore di fabbrica per l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura è il 2° livello standard.

Tabella - Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura

Livello del segnale acustico di fine cottura	Periodo del segnale acustico di fine cottura
0	15 secondi
1	30 secondi
2	1 minuto
3	2 minuti

3- Impostazione della modalità di ventilazione (CF5)

- ✓ Questo dispositivo è utilizzato in 2 modi: Modalità di circolazione interna e circolazione esterna. (Modalità ventilazione) Il dispositivo è preimpostato secondo la modalità di circolazione interna. Per modificare;
- 1. Accendere il fornello toccando il tasto ①, e spegnerlo toccando nuovamente il tasto ①.
- 2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti ⌚/||/⌚/||.
- ⇒ L'impostazione predefinita CF| sarà visualizzata sulla schermata del timer.
- 3. Toccare il tasto quattro volte per l'impostazione della modalità di ventilazione ||.
- ⇒ Appare sulla schermata del timer CF5 e sul display della zona cottura posteriore sinistra viene visualizzato "1".

4. La modalità di ventilazione può essere impostata come circolazione esterna toccando l'area di impostazione della zona cottura posteriore sinistra o passando il dito sull'area, lo schermata della piastra si porta su "2".
 5. Confermare l'impostazione della modalità di ventilazione toccando il tasto ①.
- ⇒ » L'apparecchio si spegnerà e comincerà a funzionare con il livello di ventilazione selezionato.

4 - Visualizzazione della durata del filtro a carbone attivo (CFE)

- ✓ I filtri a carboni attivi presenti nel prodotto, se utilizzati per la circolazione interna, richiedono la sostituzione dopo uno specifico periodo di utilizzo, delle impostazioni. E' possibile controllare le ore di esercizio rimanenti per i filtri nella schermata CFE delle impostazioni. Il tempo residuo viene visualizzato sullo schermo come conto alla rovescia a partire da 150 ore.



Assicurarsi di sostituire i filtri a carbone attivo nel prodotto ogni 150 ore di funzionamento, a condizione che funzioni in modalità di circolazione interna. Dopo 150 ore sul display della ventilazione appare il simbolo ①. Questo simbolo di avvertenza non viene visualizzato se il prodotto è impostato sulla modalità di circolazione esterna.

1. Accendere il fornello toccando il tasto ①, e spegnerlo toccando nuovamente il tasto ①.
 2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti ⌚ / ⏸ / ⌚ / ⏸.
- ⇒ L'impostazione predefinita CF sarà visualizzata sulla schermata del timer.

3. Toccare il tasto ⏸ cinque volte per far apparire la schermata della durata del filtro a carbone attivo.
- ⇒ "Sul display del timer CFE, in particolare sul display della zona di cottura posteriore sinistra, vengono visualizzate le ore di funzionamento rimanenti del filtro ai carboni attivi come segue: "3" per oltre 100 ore, "2" per 50-100 ore, "1" per 5-50 ore e "0" per 0-5 ore.

4. Il display di impostazione può essere chiuso toccando il tasto ①.

5- Ripristino del display del filtro a carbone attivo (CF)

Dopo 150 ore di funzionamento, il simbolo ① appare sul display della ventilazione. Dopo aver rimosso e sostituito i filtri a carbone attivo come descritto nella sezione manutenzione-pulizia, per resettare il display seguire i seguenti passaggi:

1. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti ⌚ / ⏸ / ⌚ / ⏸.
- ⇒ L'impostazione predefinita CF sarà visualizzata sulla schermata del timer.
2. Toccare il tasto ⏸ sei volte per far apparire la schermata della durata del filtro a carbone attivo.
- ⇒ Sulla schermata del timer appare CF, e le ore di funzionamento del filtro a carbone attivo rimanenti sono indicate come segue sulla schermata della zona cottura posteriore sinistra insieme al menu CF6.
3. Toccare il tasto ⌘ sulla schermata di ventilazione per 3 secondi.
- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 1- 2- 3. Il ripristino è stato completato.
4. In questa schermata, toccando il tasto, ① è possibile uscire dal menu.

Usare i piani di cottura a induzione in modo sicuro ed efficace

Principio di funzionamento: Il riscaldatore a induzione riscalda direttamente la pentola di cottura grazie al suo principio di funzionamento. Ha, quindi, molti vantaggi rispetto ad altri tipi di fornelli. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

Il fornello a induzione è dotato di un sistema di sicurezza superiore che garantisce un funzionamento in condizioni di massima sicurezza.



Il fornello può essere dotato di piastre con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm con funzione di induzione a seconda del modello. Grazie alla funzione di induzione, ogni zona del piano di cottura rileva in modo automatico la pentola posizionata su di essa. L'energia avviene solo sull'area di contatto della pentola, e quindi si consuma un livello minimo di potenza.

Spegnimento automatico del sistema

Il controllo del fornello ha un sistema di spegnimento automatico. Qualora una o più zone di cottura vengano lasciate accese, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo un po' di tempo (cfr. Tabella-1). Nel caso in cui si assegni un timer alla zona cottura, si spegne anche il display del timer.

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Per questo livello di temperatura viene applicato il periodo massimo di funzionamento.

La zona cottura può essere azionata nuovamente dall'utente dopo che è stata spenta automaticamente come descritto sopra.

Tabella-1: Periodi di spegnimento automatico

Livello temperatura	Periodi di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6

2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Riscaldamento rapido (booster)	10 minuto

Tabella-2: Periodi di spegnimento automatico della ventilazione

Livello di velocità	Periodi di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
Funzionamento intenso (booster)	8 minuto

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

Protezione dal surriscaldamento

Il fornello è dotato di alcuni sensori che garantiscono la protezione da surriscaldamento. In caso di surriscaldamento si può osservare quanto segue:

- La zona del piano di cottura che sta funzionando può essere spenta.
 - Il livello selezionato può essere ridotto.
- Tuttavia, questo non si riflette sul display.

Sistema di protezione dal troppo pieno

Il fornello è dotato di un sistema di protezione dal troppo pieno. Nel caso in cui, per qualsiasi motivo, il pannello di controllo segnali una situazione di "troppo pieno", il sistema interrompe automaticamente la connessione alla corrente per spegnere il fornello. In quel momento, sul display appare l'avviso "F".

Impostazione precisa della potenza

Il fornello a induzione risponde immediatamente ai comandi impartiti secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di potenza vengono modificate

molto rapidamente. In questo modo si può evitare la fuoriuscita di una pietanza (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchiatura.

6 Utilizzo della ventilazione

Avvertenze generiche

- Per la ventilazione è predisposto un motore con varie velocità. Affinché il dispositivo funzioni al meglio, raccomandiamo di usare velocità basse in condizioni normali e alte in caso di forti odori e condensazione di vapore.

Modalità di ventilazione

Questo dispositivo è utilizzato in 2 modi: Modalità di circolazione interna e circolazione esterna.

Circolazione interna



L'aria aspirata dal centro del fornello viene prima purificata dall'olio facendola passare attraverso l'apposito filtro. Viene poi fatta passare attraverso un filtro a carbone attivo e ritrasferita in cucina.

AVVERTENZA: In modalità di circolazione interna, per mantenere le particelle di odore nell'aria inalata, i filtri a carbone attivo devono essere installati nell'area definita nel prodotto. Per i diversi tipi di installazione definiti per la circolazione interna dell'apparecchio, fare riferimento al manuale di installazione o consultare il proprio rivenditore autorizzato.

Circolazione esterna



L'aria, che viene aspirata dal centro del fornello, passa attraverso i filtri dell'olio e viene scaricata all'esterno attraverso il camino con un sistema di tubi.

Impostazione della modalità di ventilazione

Il prodotto è preimpostato in modalità di circolazione interna.

Affinché l'apparecchio sia in modalità di circolazione esterna, nella  sezione delle impostazioni deve essere configurata l'impostazione corretta.

Impostazione manuale della ventilazione

- ✓ La ventilazione può essere impostata manualmente.

1.  Accendere il fornello toccando il tasto.

⇒ » Sui display della ventilazione verrà visualizzato il simbolo "0".

2. Toccando l'area di impostazione della ventilazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di velocità tra "1" e "3".

Spegnimento della ventilazione manuale

1. Toccando l'area di impostazione della ventilazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di velocità a "0".

Attivazione della modalità di ventilazione intensiva

1. La modalità di ventilazione intensiva può essere attivata toccando il tasto .

⇒ La modalità di ventilazione intensiva funziona per un massimo di 8 minuti. Durante questo periodo, sul display lampeggia il simbolo P. Do-

po 8 minuti, la velocità di ventilazione scende a 3 e continua a funzionare a questo livello di velocità.

Disattivazione della modalità di ventilazione intensiva

1. Toccando l'area di impostazione della ventilazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di velocità a "0".



Nella modalità di ventilazione intensiva, quando viene toccato un qualsiasi tasto di velocità, il sistema ritorna a quel livello di velocità e continua a funzionare.

Avvio automatico

- ✓ Il prodotto misura il livello di temperatura della zona di cottura, le temperature e il tempo di funzionamento. Determina la velocità di funzionamento della ventilazione più appropriata in base a questi valori e funziona ai livelli determinati automaticamente.
1. Per attivare la modalità automatica toccare il tasto .
 - ⇒ La modalità automatica è attivata e si spegne automaticamente quando i parametri scendono sotto il valore critico specificato. Perché si riattivi deve essere riabilitata.



Con la modalità automatica attiva, la modalità automatica sarà annullata quando si accende e si spegne il prodotto a qualsiasi velocità.

2. Per disattivare subito la modalità automatica, toccare ancora una volta il tasto .

Funzione di azionamento del ventilatore ausiliario

Tale funzione assicura che l'odore e il fumo che possono determinarsi alla fine della cottura vengano eliminati determinando automaticamente il tempo e il livello di velocità in base alla temperatura dell'area di cottura, al livello di velocità e al tempo di funzionamento, quando il prodotto viene spento in seguito alla cottura sulle zone di cottura e mentre la ventilazione è attiva e in modalità automatica.

Se si desidera spegnere il funzionamento del ventilatore ausiliario, è possibile spegnerlo premendo il tasto .



Durante il funzionamento in modalità automatica, il sistema di ventilazione continuerà a funzionare per un periodo compreso tra 2 e 20 minuti dopo la fine della cottura e la rimozione delle pentole dai piani cottura.

7 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

7.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'ac-

qua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".

- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

8 Manutenzione e pulizia

8.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.

- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, pulire i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spongendolo.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.

- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

8.2 Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detersivi per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

8.3 Pulizia del pannello di controllo

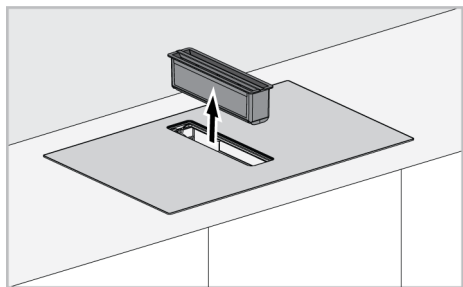
- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

8.4 Pulizia del ventilatore

Per garantire un'efficace ritenzione degli odori e dell'olio, i filtri a carbone attivo devono essere cambiati regolarmente e il filtro dell'olio deve essere pulito regolarmente.

Pulizia del filtro dell'olio in metallo

- ✓ Il filtro dell'olio filtra l'olio nel fumo aspirato. Il filtro metallico del grasso deve essere pulito a intervalli regolari per garantire il suo efficace funzionamento.
1. Rimuovere il filtro dell'olio tirandolo verso l'alto.



i Il filtro dell'olio può raccogliere olio o liquidi traboccanti sulla sua superficie inferiore. Nel momento in cui si smonta il filtro, rimuoverlo molto rapidamente per evitare gocciolamenti e versamenti.

i Fare attenzione a non far cadere sul vetro del piano cottura il gruppo del filtro dell'olio rimosso: potrebbe danneggiarsi.

2. Lavare il filtro del grasso rimosso in lavastoviglie o a mano.

i Lavare i filtri in acqua con un detergente liquido e reinstallarli dopo averli asciugati. I filtri di alluminio possono cambiare colore quando lavati; questo è normale e non richiede la loro sostituzione.

3. Sostituire il filtro dell'olio dopo la pulizia.

Rimozione del filtro a carbone attivo

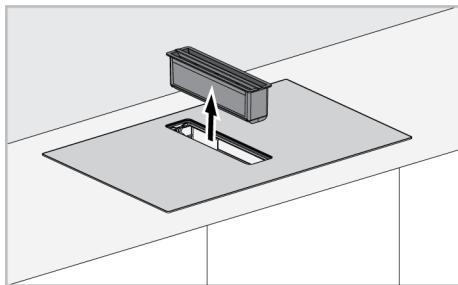
I filtri a carbone attivo trattengono gli odori nel prodotto e, per ottenere prestazioni ottimali, devono essere cambiati a intervalli regolari. Per la sostituzione, prestare attenzione all'indicatore di avviso di riempimento.

i Quando il prodotto ha completato 150 ore di funzionamento, sulle piastre appare un avviso a forma di F. Il filtro dovrebbe essere cambiato come massimo alla comparsa di tale avviso. Per resettare questo avviso, vedere le Impostazioni.

i Per vedere l'intervallo di tempo di funzionamento rimanente dei filtri a carbone attivo, seguire la spiegazione dettagliata in Impostazioni.

Per rimuovere:

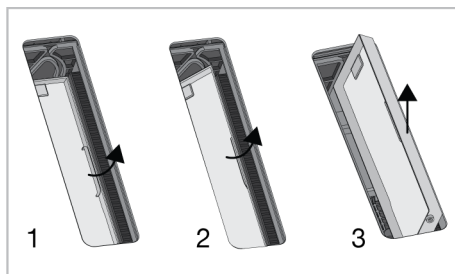
1. Rimuovere il filtro dell'olio tirandolo verso l'alto.



i Il filtro dell'olio può raccogliere olio o liquidi traboccanti sulla sua superficie inferiore. Nel momento in cui si smonta il filtro, rimuoverlo molto rapidamente per evitare gocciolamenti e versamenti.

i Il filtro dell'olio è dotato di un interruttore magnetico. Tale componente è essenziale per la protezione dei fluidi e la ventilazione non è possibile se non è installato.

2. Rimuovere la camera di raccolta del liquido come mostrato nella figura sotto.





La camera di raccolta del liquido ha un interruttore magnetico. Tale componente è essenziale per la protezione dei fluidi e la ventilazione non è possibile se non è installato.

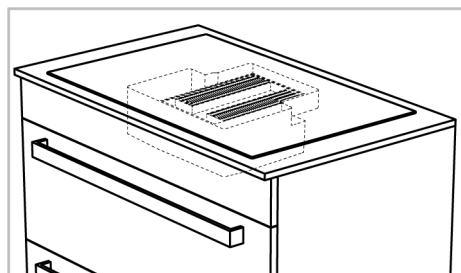


La camera di raccolta del liquido deve essere pulita periodicamente. Può essere pulita lavandola in acqua con detergente liquido e risciacquando, oppure lavandola in lavastoviglie a max 70 °C.

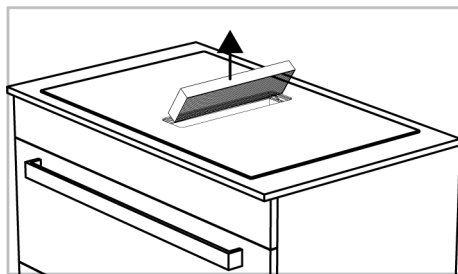
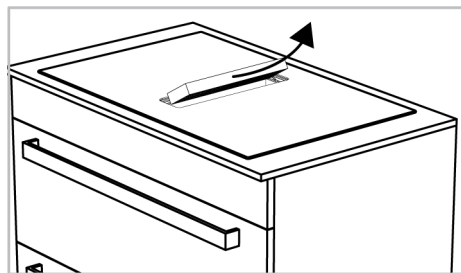


Quando la camera di raccolta del liquido è messa al suo posto, la direzione della freccia sulla camera stessa mostra che deve essere messa secondo quella direzione.

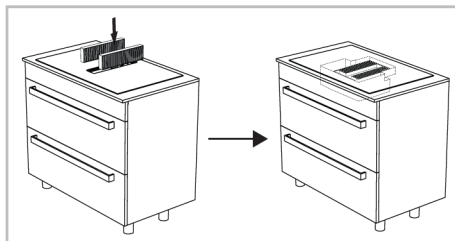
3. Dopo aver rimosso la camera di raccolta del liquido, nella camera inferiore sono presenti due filtri a carbone a destra ea sinistra.



4. Per prima cosa, tira a te uno dei filtri al carbone inclinandolo per estrarlo dalla sua fessura magnetica dalla fessura di ventilazione ed estrailo come mostrato in figura.



5. Allo stesso modo, rimuovere l'altro filtro a carbone dalla sua sede.
6. Posizionare i nuovi 2 filtri a carbone attivo nelle loro fessure magnetiche inclinandoli a turno attraverso la fessura di ventilazione. Assicurati che sia completamente inserito nelle sue prese magnetiche.



7. Reinstallare la plastica di protezione dai liquidi come quando è stata rimossa.
8. Inserire il filtro dell'olio.

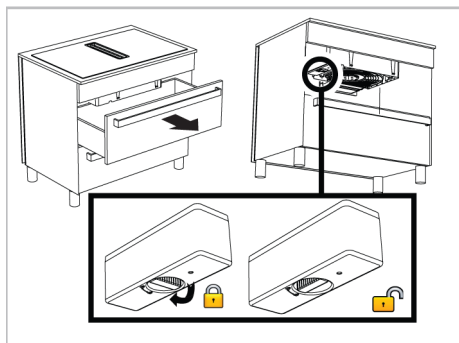
Serbatoio dell'acqua di scarico

In caso di liquido intenso che va al vano di ventilazione del prodotto, questi liquidi vengono raccolti nel serbatoio delle acque reflue posto sotto la stufa. In questo caso, il serbatoio delle acque grigie deve essere rimosso, il liquido deve essere versato e il serbatoio deve essere pulito e reinstallato.



Si consiglia di pulire il serbatoio dell'acqua di scarico una volta al mese.

Per rimuovere il serbatoio delle acque grigie:



1. Rimuovere il cassetto superiore situato sotto il piano cottura. Devi essere accessibile sotto il piano cottura.
2. Raggiungere il serbatoio delle acque grigie sotto il piano cottura.
3. Sbloccare e rimuovere il serbatoio delle acque grigie ruotando la manopola di blocco.
4. Versare il liquido nella camera e pulire la camera.
5. Ruotare la manopola di blocco e bloccarla inserendo nuovamente la camera nella sua fessura.

Pulizia del coperchio inferiore

Se il coperchio inferiore sul fondo del prodotto si sporca, è possibile rimuoverlo e pulirlo.

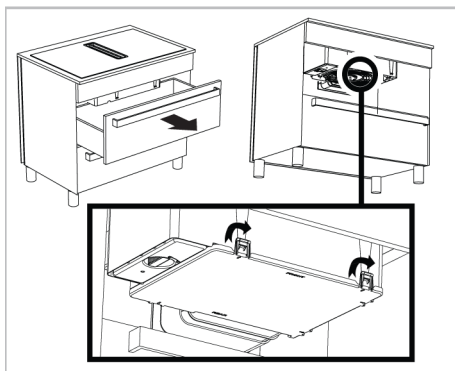
9 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa

Per rimuovere il coperchio inferiore:



1. Rimuovere il cassetto superiore situato sotto il piano cottura. Devi essere accessibile sotto il piano cottura.
2. Raggiungere il coperchio inferiore da sotto il piano cottura.
3. Sono presenti 5 lucchetti nelle direzioni indicate dai simboli delle frecce sul coperchio inferiore. Rilasciando questi blocchi, rimuovere il coperchio inferiore tenendolo verso il basso.
4. Dopo aver pulito il coperchio inferiore, spingerlo con forza verso l'alto nella stessa direzione in modo che le serrature si inseriscano nelle rispettive fessure.

- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.
- Se il piano cottura non si accende quando si preme il tasto on/off >>> Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Le pentole non possono essere utilizzate. >>> Verificare che si stiano usando le pentole adatte.

L'icona  è sempre accesa sul display della zona di cottura.

- Le pentole potrebbero essere mal o non posizionate sul piano cottura. >>> Controllare se la pentola è sulla zona di cottura.
- La pentola potrebbe non essere adatta alla cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.
- La pentola o la zona di cottura potrebbero essere troppo calde. >>> Lasciarle raffreddare.

La zona di cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona di cottura selezionata potrebbe essere scaduto. >>> Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> Rimuovere l'oggetto sul pannello.

Anche se la zona cottura è accesa, la pentola non si scalda.

- La pentola potrebbe non essere adatta al piano cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché la temperatura dei dispositivi elettronici nel piano cottura non scende alla temperatura appropriata.

Rumore dal fornello durante la cottura

- Alcuni suoni possono essere uditi dalla cucina durante la cottura. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Questi suoni sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

Possibili rumori e motivi

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura dell'apparecchiatura. Il ventilatore ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura.
- **Ronzio inferiore come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Ciò è dovuto alla natura della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasmesso direttamente alla base del recipiente di cottura, è possibile udire tali ronzii a seconda del materiale del recipiente di cottura. Pertanto, è possibile che si sentano rumori diversi con pentole diverse.
- **Rumore di crepe:** La ragione di ciò è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se il recipiente di cottura è costituito da vari strati con materiali diversi, si potrebbe sentire uno schiocco.
- **Rumore lamentoso:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si può sentire un suono lamentoso.

Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 31 - E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 - E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 58 - E 59	Si è verificato un errore del sensore/ un errore di temperatura elevata nella modalità di cottura automatica.	Spegnere il piano ad induzione e attendere che si raffreddi, se il problema persiste contattare il servizio di assistenza autorizzato.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
FF	Uno qualsiasi dei tasti potrebbe essere stato toccato a lungo.	Quando il tocco prolungato su uno dei tasti è stato interrotto,
	una pentola potrebbe essere stata posizionata sopra l'unità di controllo.	Quando la pentola di cottura sopra l'unità di controllo viene sollevata,
	ci potrebbero essere dei residui di cibo/liquido sull'unità di controllo.	L'errore scomparirà quando i residui di cibo/liquido verranno puliti.

